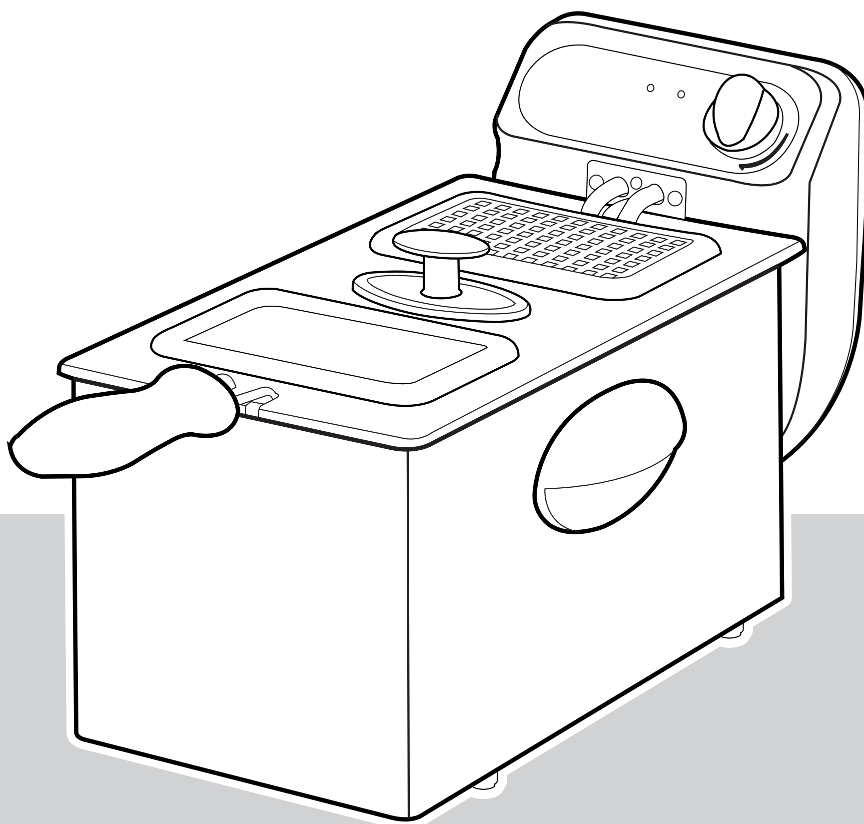
bestron®

AF350



NL Handleiding friteuse

DE Gebrauchsanweisung Fritteuse

FR Mode d'emploi friteuse

EN Instruction manual fat fryer

IT Istruzioni per l'uso friggitrice

ES Manual del usuario freidora



2000W nom, 230V ~ 50/60Hz

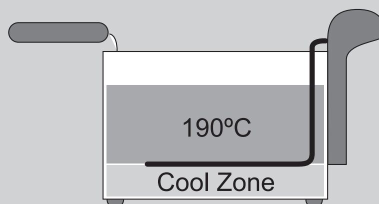
V 071114-08

Nederlands

LEES DE ONDERSTAANDE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR!

Deze friteuse is voorzien van een Cool Zone. Losgeraakte voedseldeeltjes zinken naar de Cool Zone en omdat daar de temperatuur lager is, verbranden ze niet. Zo blijft uw olie of vloeibare vet dus langer goed.



Neem onderstaande veiligheidsinstructies in acht om verantwoord met de Cool Zone om te gaan.

Deze friteuse is uitsluitend geschikt voor olie of vloeibaar vet en niet voor vast vet. Bij gebruik van vast vet kan er vocht opgesloten raken waardoor bij verhitting het hete vet zeer krachtig kan gaan spatten.

Zorg ervoor dat hete olie of vloeibare vet nooit in aanraking komt met water of vocht. Dit resulteert in zeer gevaarlijke omstandigheden. Neem de volgende maatregelen en lees deze handleiding aandachtig door voordat u dit apparaat gebruikt:

- **Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.**
- **Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten (bijv. schuurtjes, badkamers, etc...)**
- **Gebruik nooit vast vet (blokken).**
- **Gebruik alleen vloeibaar vet of olie die specifiek geschikt is voor frituren.**
- **Verwijder ijsresten van bevroren etenswaar**
- **Maak de etenswaar eerst goed droog, alvorens het te gaan frituren.**

BEPAALDE DELEN VAN HET APPARAAT KUNNEN HEET WORDEN. RAAK DEZE NIET AAN OM TE VOORKOMEN DAT U ZICH BRANDT.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Algemeen

- Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.
- Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, maar alleen onder toezicht of als ze instructie hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen.
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Elektriciteit en warmte

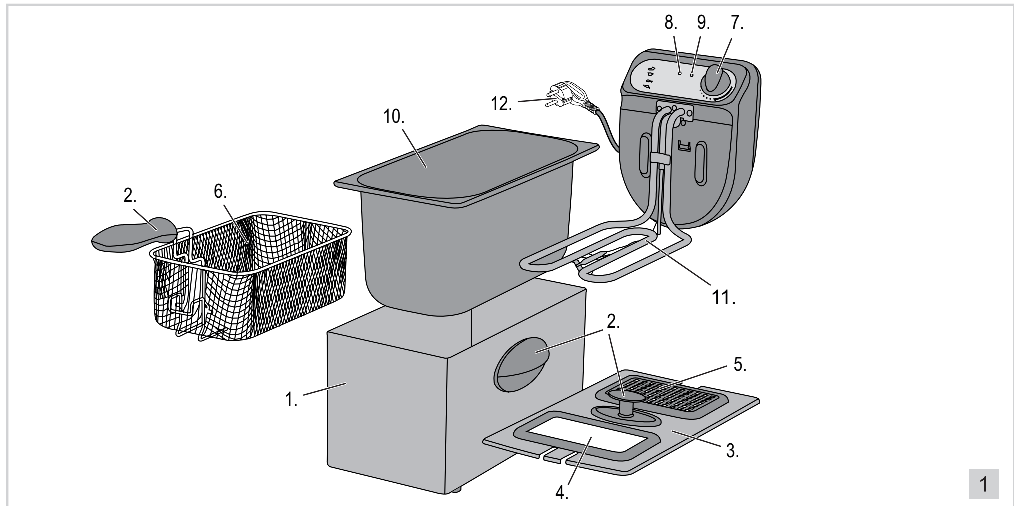
- Controleer voordat u het apparaat gebruikt of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker zelf, niet aan het snoer.
- Controleer regelmatig of het snoer van het apparaat nog intact is. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigingen vertoont. Laat een beschadigd snoer vervangen door een gekwalificeerde servicedienst.
- Het apparaat is voorzien van een kort netsnoer om het risico te verkleinen dat u verstrikt raakt in een loshangend snoer en zo de friteuse omstoot en u in contact komt met hete olie.
- Gebruik geen verlengsnoer.
- Bepaalde delen van het apparaat kunnen heet worden. Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.
- Het apparaat moet zijn warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er dus voor dat het apparaat voldoende vrij is en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Het apparaat mag niet worden bedekt.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van ontvlambare materialen.
- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Zorg ervoor dat de behuizing, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Gebruik

- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond, op een plaats waar het niet kan vallen.
- Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht, werkblad of een tafel hangen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.
- Pak het apparaat niet op wanneer het in het water is gevallen. Trek direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen ondervindt, het apparaat gaat reinigen, een accessoire aanbrengt of verwijdert, of klaar bent met het gebruik.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is.
- Dompel de behuizing, het snoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Zorg tijdens het gebruik van het apparaat voor voldoende ventilatie.
- Verplaats het apparaat nooit als het is ingeschakeld of nog warm is. Schakel het apparaat eerst uit en verplaats het pas als het afgekoeld is.
- Zet het apparaat nooit aan zonder de benodigde hoeveelheid frituurolie of vloeibaar vet.
- Gebruik alleen vloeibaar vet of olie welke geschikt is voor frituren. Gebruik geen normale margarine of boter.
- Houd bij het vullen van de friteuse met olie of vloeibaar vet rekening met het minimale en maximale vulniveau, aangegeven met de twee streepjes ‘MIN’ en ‘MAX’ in de friteuse.
- Zorg ervoor dat de producten goed droog zijn voordat u ze frituurt. Vochtige producten kunnen hete olie of vloeibaar vet hevig doen opspatten. Verwijder zoveel mogelijk het ijs van bevroren etenswaren om spatten te voorkomen.
- Plaats niet te veel etenswaren in de frituurmand.
- Maak de buitenzijde van het apparaat na gebruik grondig schoon.
- Het toestel mag niet in werking worden gesteld door middel van een externe tijdschakelaar, of door een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

WERKING - Algemeen

De friteuse is alleen bedoeld voor huishoudelijke doeleinden, niet voor professioneel gebruik.



1. Behuizing
2. Hittebestendige handgrepen
3. Deksel
4. Kijkvenster
5. Reukfilter
6. Frituurmandje
7. Temperatuurinstelknop
8. Aan-/uit indicatielampje
9. Temperatuurindicatielampje
10. Binnenpan
11. Verwarmingselement
12. Snoer met stekker

WERKING - Eerste gebruik

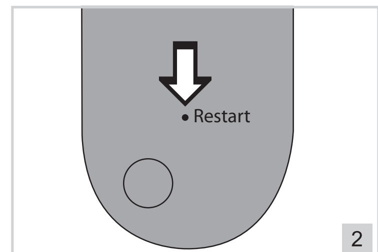
1. Verwijder de verpakking.
2. Reinig het apparaat grondig om eventuele fabricageresten te verwijderen. Zie ‘Reiniging en onderhoud’.
3. Vul de pan met olie of vloeibaar vet. Het niveau van de olie of vloeibaar vet moet tussen de markeringen ‘MIN’ en ‘MAX’ in de pan liggen.

LET OP: Gebruik nooit vast vet (blokken).
LET OP: Gebruik alleen vloeibaar vet of olie specifiek geschikt voor frituren.

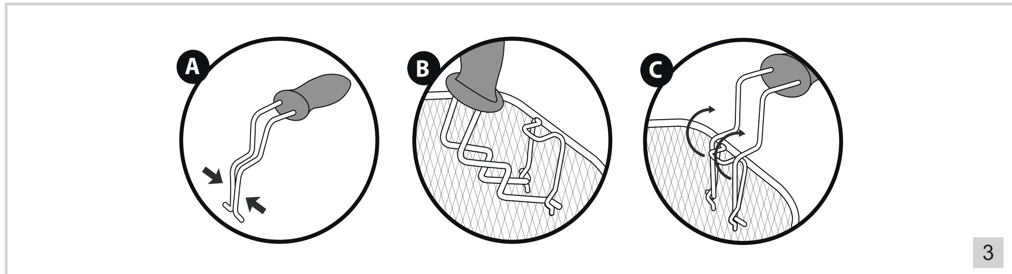
WERKING - Oververhittingsbeveiliging

U kunt de friteuse alleen gebruiken als hij met olie of vloeibaar vet gevuld is. Schakel het apparaat niet in als de pan leeg is of als er te weinig olie of vloeibaar vet in de pan zit. De friteuse is voorzien van een oververhittingsbeveiliging. Deze schakelt in als de temperatuur te hoog oploopt bijvoorbeeld bij te weinig olie of vloeibaar vet. U moet de friteuse dan resetten.

1. Schakel de friteuse uit door de temperatuurinstelknop geheel naar links te draaien. Neem de stekker uit het stopcontact.
2. Laat het apparaat geheel afkoelen.
3. Reset het apparaat door een lange (min. 6cm lang) niet-metalen pin tegen het resetpinnetje in het gaatje aan de achterkant van het paneel te drukken (zie figuur 2).



WERKING - Plaatsing van de handgreep



Let op! Voor veilig gebruik van de friteuse is het uiterst belangrijk dat de handgreep op correcte wijze wordt geplaatst.

1. Knijp de metalen uiteinden van de handgreep bij elkaar en plaats ze in de ronde openingen van het mandje (3A).
2. Beweeg de handgreep omhoog en druk door totdat het vergrendelt aan het mandje (3B).
3. De handgreep is nu correct geplaatst en is nu klaar voor een veilig gebruik (3C).

WERKING - Frituren

Met de friteuse kunt u producten frituren op de door u gewenste temperatuur.

1. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond
2. Haal de deksel van de friteuse.
3. Verwijder het frituurmandje.
4. Doe de deksel erop.
5. Steek de stekker in het stopcontact. Het indicatielampje “on/off” (8) gaat aan.
6. Draai de temperatuurinstelknop in de gewenste stand. Het temperatuurindicatielampje “heating” (9) gaat aan. Dit indicatielampje geeft aan dat het verwarmingselement is ingeschakeld en de gewenste temperatuur nog niet is bereikt. Als het indicatielampje “heating” uit gaat, dan is de gewenste temperatuur bereikt.

LET OP: Maak de etenswaar eerst goed droog, alvorens het te gaan frituren.

LET OP: Houd bij het instellen van de temperatuur rekening met de etenswaren die u gaat frituren. Voorgekookte of voorgebakken etenswaren (zoals diepvriesfrites of aardappelkroketten) moet u bij een hogere temperatuur frituren dan etenswaren die niet voorgekookt of voorgebakken zijn. Zie Tabel 1 en 2 voor een indicatie van de frituurtemperatuur en -tijden.

7. Laat een gevuld frituurmandje voorzichtig in de friteuse zakken en doe vervolgens de deksel erop.
8. Als de producten gereed zijn, haal de deksel volledig eraf, zodat u zich niet brandt aan ontsnappende dampen. Verwijder het mandje uit de pan. Met behulp van het haakje aan het mandje kunt u het mandje eerst aan de binnenrand van de pan laten hangen. Zo kan overtollige olie eerst uit het mandje druipen. Schud daarna voorzichtig het gefrituurde voedsel op een bord of een schaal.
9. Schakel wanneer u klaar bent met frituren de friteuse uit door de temperatuurinstelknop geheel naar links te draaien. Neem de stekker uit het stopcontact.



- Zorg ervoor dat de producten goed droog zijn voordat u ze frituurt. Vochtige producten kunnen de hete olie of vloeibaar vet hevig doen opspatten.
- Frituur geen ovenfrites.
- Frituur geen aardappels die al te lang liggen of al aan het spruiten zijn.
- Plaats niet te veel etenswaren in de frituurmand.
- Filter de olie of vloeibaar vet regelmatig om kruimels en voedseldeeltjes te verwijderen.
- Wees uiterst voorzichtig bij het vullen en legen van de friteuse en bij het openen en sluiten van de deksel. De binnenzijde van de deksel en de pan zijn erg heet en de hete damp, vet- of oliespetters kunnen brandwonden veroorzaken.

WERKING - Baktijden van onbevroren etenswaren

Houd er rekening mee dat deze tijden bij benadering zijn en kunnen variëren afhankelijk van de hoeveelheid, de kwaliteit en uw persoonlijke voorkeur. Wanneer er baktijden staan aangegeven op de verpakking van de etenswaren, dan adviseren wij u om die aan te houden voor het beste resultaat.

Tabel 1.

	TIJD	TEMPERATUUR
Verse frites *	Fase 1 6 – 8 min	160°
	Fase 2 6 – 8 min	190°
Inktvisringen	9 – 11 min	150°
Garnalen	8 – 10 min	150°
Witvis (filet)	6 – 8 min	150°
Gehaktballen	8 – 10 min	170°
Kipkluifjes	8 – 10 min	180°

* *Verse friet dient in 2 fasen gebakken te worden. Eerst 6-8 minuten op 160 graden en daarna 6-8 minuten op 190 graden.*

WERKING - Baktijden van bevroren etenswaren

Wanneer u bevroren etenswaren onderdompelt in de friteuse, zal de temperatuur van de olie snel afnemen. Het is daarom belangrijk om hogere temperaturen aan te houden. De frituurtijd zal hierdoor wel afnemen.

Houd er rekening mee dat deze tijden bij benadering zijn en kunnen variëren afhankelijk van de hoeveelheid, de kwaliteit en uw persoonlijke voorkeur. Wanneer er baktijden staan aangegeven op de verpakking van de etenswaren, dan adviseren wij u om die aan te houden voor het beste resultaat.

Tabel 2.

	TIJD	TEMPERATUUR
Frites	7 – 9 min	190°
Kipnuggets	6 – 8 min	190°
Snacks	4 – 5 min	190°
Visfilet	6 – 7 min	180°
Kipkluifjes	5 – 6 min	180°

REINIGING EN ONDERHOUD - Algemeen

Reinig het apparaat en de losse onderdelen grondig na elk gebruik:
1. Draai de temperatuurinstelknop geheel naar links. Neem de stekker uit het stopcontact.
2. Laat de friteuse afkoelen.
3. Berg het snoer op in de ruimte aan de achterzijde van de friteuse.
4. Haal de deksel eraf en neem frituurmand uit de friteuse.
5. Neem de binnenpan uit de friteuse en giet de olie of vloeibaar vet in een bak. Frituurvet en bakolie kunt u het beste bij uw gemeente inleveren. Het kan hergebruikt worden voor andere doeleinden.
6. Verwijder de resterende olie met behulp van absorberend keukenpapier.
7. Reinig de binnenkant van de pan en het frituurmandje grondig met heet water, afwasmiddel en een niet schurende spons. Droog ze vervolgens grondig.
8. Reinig de behuizing met een vochtige doek en eventueel wat afwasmiddel. Droog de behuizing vervolgens grondig.
9. Zet het apparaat weer in elkaar.

Controleer of u het bedieningspaneel met het verwarmingselement op de juiste wijze hebt geplaatst. Als het paneel niet precies in de geleiders wordt geschoven, zal de beveiliging worden geactiveerd en zal het apparaat niet inschakelen.

10. Berg het apparaat op een droge plaats op.

- Zorg ervoor dat het apparaat niet is aangesloten op de netvoeding als u het gaat schoonmaken.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen.
- Dompel het verwarmingselement nooit in water of een andere vloeistof en houd deze ook niet onder stromend water.

REINIGING EN ONDERHOUD - Olie of vloeibaar vet vervangen

De kwaliteit van de olie of vloeibaar vet gaat elke keer dat u de friteuse gebruikt achteruit. Vervang daarom de olie of vloeibaar vet regelmatig. Het bijvullen van olie of vloeibaar vet levert geen kwaliteitsverbetering op. Gebruik olie of vloeibaar vet van een goede kwaliteit.

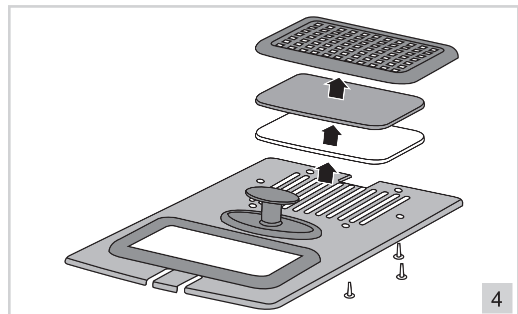
LET OP: Gebruik nooit vast vet (blokken).
LET OP: Gebruik alleen vloeibaar vet of olie specifiek geschikt voor frituren.

Ververs de olie of vloeibaar vet als:
- deze donkerder van kleur wordt;
- deze stroperiger wordt;
- kleine belletjes ontstaan die slechts langzaam verdwijnen; nieuw, vers vet vormt namelijk grote bellen die snel verdwijnen;
- de gefrituurde etenswaren een vieze of vreemde, smaak of geur hebben;
- er meer rookontwikkeling is dan normaal.

REINIGING EN ONDERHOUD - Filters vervangen

De uitneembare filters zijn bedoeld om de frituurgeur tijdens gebruik te verminderen. In de loop der tijd vermindert de werkzaamheid. Vervang ze dus regelmatig.

1. Schroef het ventilatiedeksel eraf.
2. Neem de filters uit.
3. Plaats nieuwe filters (het witte filter onderop).
4. Schroef het ventilatiedeksel weer vast.



MILIEU



- Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.
- Dit product aan het eind van de gebruiksduur niet inleveren als normaal huishoudelijk afval, maar bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Let op het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.
- De materialen kunnen hergebruikt worden zoals aangegeven. Door uw hulp bij hergebruik, de verwerking van de materialen of ander vormen van de benutting van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
- Informeer bij de gemeente naar het juiste inzamelpunt bij u in de buurt.

GARANTIEBEPALINGEN

De importeur geeft onder de volgende voorwaarden 60 maanden na aankoopdatum garantie op deze apparatuur tegen defecten die zijn ontstaan door fabricage- en/of materiaalfouten.

1. In de genoemde garantieperiode zullen geen kosten worden berekend voor arbeidsloon en materiaal. De onder garantie uitgevoerde reparatie verlengt de garantietermijn niet.
2. Defecte onderdelen of bij remplace (omruiling) de defecte apparaten zelf, worden automatisch eigendom van de importeur.
3. Elke aanspraak op garantie dient vergezeld te gaan van het aankoopbewijs van de firma.
4. Aanspraken op garantie moeten worden gedaan bij de dealer waar het apparaat is gekocht of bij de importeur.
5. De garantie is uitsluitend geldig voor de eerste koper en niet overdraagbaar.
6. De garantie is niet geldig voor schade die is ontstaan door:
   a. ongevallen, verkeerd gebruik, slijtage en/of verwaarlozing;
   b. foutieve installatie en/of gebruik op een manier die in strijd is met de geldende wettelijke, technische of veiligheidsnormen;
   c. aansluiting op een andere netspanning dan die op het typeplaatje staat vermeld;
   d. een ongeautoriseerde wijziging;
   e. een reparatie die is uitgevoerd door derden;
   f. een onzorgvuldige transportwijze zonder geschikte verpakking respectievelijk bescherming.
7. Op deze garantiebepalingen zal geen aanspraak gemaakt kunnen worden bij:
   a. verliezen die zich tijdens het transport voordoen;
   b. het verwijderen of wijzigen van het serienummer van het apparaat.
8. Uitgezonderd van garantie zijn snoeren, lampen en glazen onderdelen.
9. De garantie geeft geen enkel recht op vergoeding van eventuele schade, buiten de vervanging respectievelijk reparatie van de defecte onderdelen. De importeur kan nooit aansprakelijk gesteld worden voor eventuele vervolgschade of enigerlei andere consequenties die door of in relatie met de door hem geleverde apparatuur zijn ontstaan.
10. Om aanspraak te maken op garantie kunt u zich wenden tot uw winkelier. Bestron biedt ook de mogelijkheid om het apparaat rechtstreeks ter reparatie aan te bieden aan de Bestron Service Dienst. Stuur echter nooit zomaar iets op. Het pakket kan dan namelijk geweigerd worden en eventuele kosten zijn voor uw rekening. Neem contact op met de Service Dienst en zij zullen u vertellen hoe u het apparaat moet inpakken en verzenden.
11. Het apparaat is niet voor professioneel gebruik geschikt.

SERVICE

Mocht zich onverhoopt een storing voordoen, dan kunt u zich in verbinding stellen met de BESTRON-servicedienst: **www.bestron.com/service**

CE-CONFORMITEITSVERKLARING

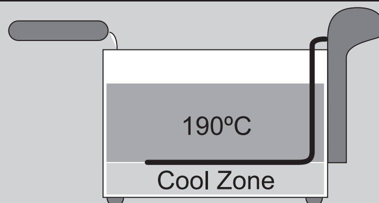
Dit product voldoet aan de bepalingen in de volgende Europese richtlijnen op het gebied van veiligheid:

- EMC-richtlijn 2004/108/EC
- Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC

R. Neyman
Quality control



BITTE LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG SEHR SORGFÄLTIG DURCH!



Diese Friteuse ist mit einer sogenannten Cool Zone ausgestattet. Sich vom Frittiergut lösende Teile sinken auf den Boden in die Cool Zone, wo sie aufgrund der dort herschenden niedrigeren Temperaturen nicht verbrennen u/o verkohlen. Diese bedeutet, daß das Frittieröl länger klar und nutzbar bleibt.
Sehen Sie nun die Sicherheitshinweise für die Verantwortungsbewußte Handhabung der Cool Zone Friteuse.

Dieser Cool Zone Frittier-Typ darf nur mit Öl oder anderen flüssigen Fetten benutzt werden, d.h. nur mit nicht hartwerdenden Fetten. Bei hartwerdenden Fetten kann Wasser eingelagert werden und dann beim Erhitzen herausgespritzt werden.

Bei hartwerdenden Fetten kann Wasser eingelagert werden und dann beim Erhitzen herausgespritzt werden. Heißes Öl oder flüssiges Fett darf nie mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen. Berührungen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten erzeugen kritische Situationen, darum frittieren Sie vorsichtig und vermeiden so gefährliche Verbrennungen. Lesen Sie die folgenden Instruktionen vor der ersten Nutzung, um eine sichere Nutzung zu gewährleisten:

- **Nutzen Sie die Fritteuse niemals im Freien**
- **Nutzen Sie die Fritteuse niemals in feuchten Räumen (Keller, Badezimmer….)**
- **Nutzen Sie niemals feste Fette, z.B. Fettblocks**
- **Nutzen Sie aussschließlich Öl oder spezielle flüssige Frittierfette**
- **Entfernen Sie Eisreste vom Frittiergut bevor Sie dieses in das Öl geben**
- **Trocknen Sie das Gefriergut bevor Sie dieses in das Öl geben.**



Bestimmte Teile des Geräts können heiß werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie diese nicht berühren.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Allgemein

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Dieses Gerät kann von Kinder ab 8 Jahren verwendet werden, und Personen mit Behinderungen körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Gebrauch des Gerätes unterrichtet oder bei dessen Gebrauch beaufsichtigt und die Gefahren beteiligt verstehen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Mechaniker ausführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Elektrizität und Wärme

- Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromstärke übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Gerätekabel noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Lassen Sie ein beschädigtes Kabel von einem qualifizierten Wartungsdienst ersetzen.
- Das Gerät ist mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet, um die Gefahr zu verringern, dass Sie sich in einem freihängenden Kabel verfangen und so die Fritteuse umstoßen und in Kontakt mit heißem Öl kommen.
- Verwenden Sie keine Verlängerungsschnur.
- Bestimmte Teile des Geräts können heiß werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie diese nicht berühren.
- Um Brandgefahr zu verhindern, muss das Gerät seine Wärme abgeben können. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von entzündlichen Materialien.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gehäuse, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.

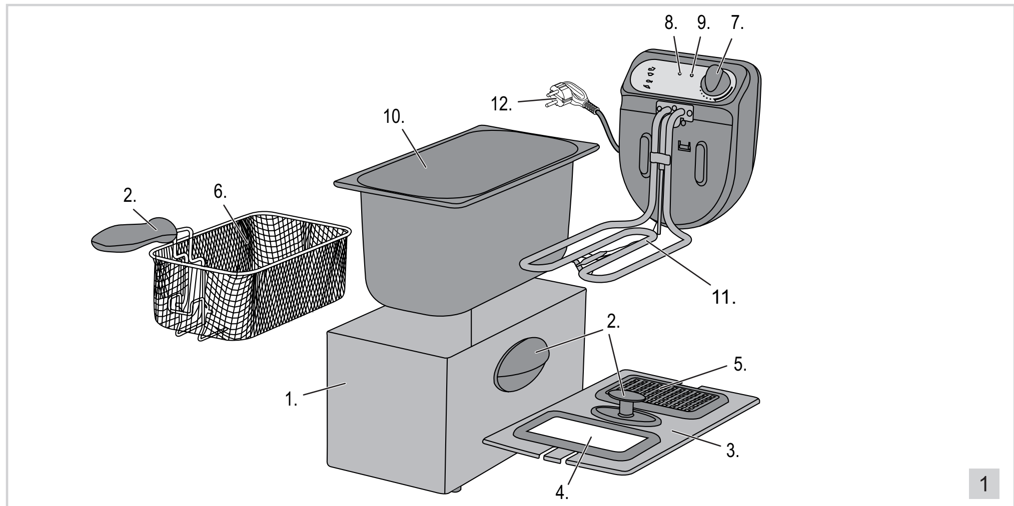
SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Verwendung

- Benutzen Sie das Gerät nie im Freien.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen und hitzebeständiger Untergrund, wo es nicht herunterfallen kann.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand der Spüle, der Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.
- Berühren Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker immer nur mit trockenen Händen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn bei der Benutzung Störungen auftreten, Sie das Gerät reinigen, Zubehör anbringen oder abnehmen oder Sie das Gerät nicht mehr benutzen
- Lassen Sie das Gerät bei der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.
- Tauchen Sie das Gehäuse, das Kabel und den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Sorgen Sie bei der Benutzung des Geräts für ausreichende Belüftung.
- Verschieben Sie das Gerät keinesfalls in eingeschaltetem Zustand oder wenn es noch warm ist. Schalten Sie das Gerät zuerst aus und verschieben Sie es erst, wenn es abgekühlt ist.
- Schalten Sie das Gerät nie ohne die erforderliche Menge an Frittieröl oder flüssige Fett ein.
- Verwenden Sie nur zum Frittieren geeignetes flüssige Fett oder Öl. Verwenden Sie keine normale Margarine oder Butter.
- Berücksichtigen Sie beim Füllen der Fritteuse mit Öl oder flüssige Fett die minimale und maxiale Füllhöhe. Diese ist mit den zwei Streifen „MIN“ und „MAX“ in der Fritteuse angegeben.
- Sorgen Sie dafür, dass die Produkte richtig trocken sind, bevor Sie diese frittieren. Feuchte Produkte können das heiße Öl oder flüssige Fett stark zum Aufspritzen bringen. Lösen Sie von gefrorenen Lebensmitteln möglichst viel Eis ab, um ein Aufspritzen zu verhindern.
- Legen Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Frittierkorb.
- Reinigen Sie die Außenseite des Geräts nach der Benutzung gründlich.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit externen Zeitschaltuhren o.ä.

Deutsch

BENUTZUNG - Allgemein

Der Fritteuse ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen, nicht für die professionelle Verwendung.



1. Gehäuse
2. Griffe
3. Deckel
4. Sichtfenster
5. Fettfilter
6. Frittierkorb
7. Temperaturschalter
8. Ein/Aus-Kontrollleuchte
9. Temperatur-Kontrollleuchte
10. Behälter
11. Heizelement
12. Kabel mit Stecker

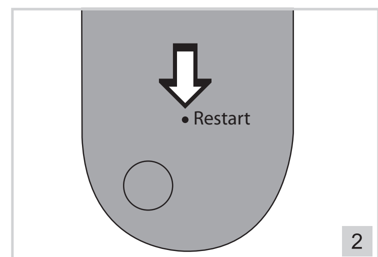
BENUTZUNG - Erste Verwendung

1. Entfernen Sie die Verpackung.
2. Reinigen Sie das Gerät gründlich, um eventuelle Herstellungsreste zu entfernen. Siehe „Reinigung und Wartung“.
3. Füllen Sie den Topf mit Öl oder flüssige Fett. Die Füllhöhe des Öls oder flüssige Fett muss zwischen den Markierungen „MIN“ und “MAX” im Topf liegen.

Achtung: Benutzen Sie niemals feste Fette (Fettblocks).
Achtung: Nutzen Sie ausschließlich Öl oder spezielle flüssige Frittierfette.

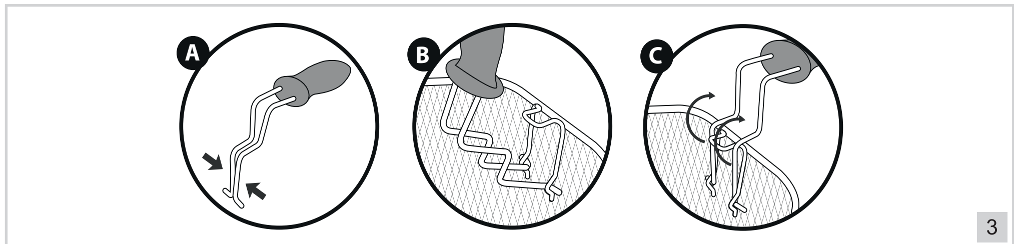
BENUTZUNG - Überhitzungsschutz

Sie können die Fritteuse nur verwenden, wenn diese mit Öl oder flüssige Fett gefüllt ist. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Topf leer ist oder wenn sich zu wenig Öl oder flüssige Fett im Topf befindet. Die Fritteuse ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet. Dieser schaltet sich ein, wenn die Temperatur steigt beispielsweise wenn Sie zu wenig Öl oder flüssige Fett benutzen. Sie müssen die Fritteuse dann resetten.



1. Schalten Sie die Fritteuse aus, indem Sie den Temperaturschalter ganz nach links drehen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.
3. Resetten Sie das Gerät, indem Sie mit einem langen (mindestens 6cm lang) Nichtmetall Stift gegen den Resetstift in dem Loch an der Rückseite des Heizelementes drücken (Siehe Abbildung 2).

BENUTZUNG - Platzierung der Griff



Achtung! Für den sicheren Gebrauch von der Fritteuse ist es äußerst wichtig, dass der Griff korrekt platziert ist.

1. Bitte passen Sie die Enden (3A) des Griffs in die Augen des Korbes
2. Bewegen Sie den Griff nach oben und drücken Sie, bis es sperrt an den Frittierkorb (3B)
3. Der Griff ist richtig platziert und ist nun bereit für die sichere Anwendung (3C)

BENUTZUNG - Frittieren

Mit der Fritteuse können Sie Produkte in der von Ihnen gewünschten Temperatur frittieren.

1. Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund.
2. Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse.
3. Nehmen Sie den Frittierkorb aus der Fritteuse
4. Schließen Sie den Deckel.
5. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die Kontrollleuchte „on/off“ (8) geht an.
6. Drehen Sie den Temperaturschalter auf die gewünschte Stufe. Die Temperatur-Kontrollleuchte „heating“ (9) geht an. Die Anzeigelampe zeigt an, dass das Heizelement eingeschaltet und die gewünschte Temperatur noch nicht erreicht ist. Wenn die Anzeigelampe “heating” erlischt, ist die gewünschte Temperatur erreicht.

ACHTUNG: Trocknen Sie das Frittiergut bevor Sie es in das Öl geben

ACHTUNG: Wenn Sie die Temperatur einstellen beachten Sie die Vorgaben in Abhängigkeit der Art des Gefriergutes. Vorgekochtes oder Vorgebackenes (wie gefrorene Pommes, Kartoffel, Croquetten) können mit einer höheren Temperatur frittiert werden als nicht vorgekochtes oder vorgebackenes Frittiergut. Sehe auch die Tabelle 1 und 2.

7. Senken Sie den gefüllten Frittierkorb vorsichtig in die Fritteuse ab und schließen Sie den Deckel.
8. Wenn die Produkte fertig sind, öffnen Sie den Deckel vollständig, sodass Sie sich nicht verbrennen könnten an den aufsteigenden Dampfen. Heben Sie den Korb aus dem Gehäuse. Mithilfe des am Korb befindlichen Hakens können Sie den Korb erst an der Innenseite der Pfanne hängen lassen. So kann das überflüssige Öl erst aus dem Korb abtropfen. Legen Sie danach die Lebensmittel vorsichtig auf einen Teller oder in eine Schale.
9. Wenn Sie fertig sind mit frittieren, drehen Sie den Temperaturschalter ganz nach links. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.



- Sorgen Sie dafür, dass die Produkte richtig trocken sind bevor Sie diese frittieren. Feuchte Produkte können das heiße Öl oder Flüssige Fett stark zum Aufspritzen bringen.
- Frittieren Sie keine Ofen-Pommes frites.
- Frittieren Sie keine Kartoffeln, die schon zu lange liegen oder bereits keimen.
- Legen Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Frittierkorb.
- Filtern Sie das Öl oder Flüssige Fett regelmäßig, um Krümel und Lebensmittelreste zu entfernen.
- Seien Sie beim Füllen der Fritteuse und beim Öffnen und Schließen des Deckels äußerst vorsichtig. Die Innenseite des Deckels und das Gehäuse sind sehr heiß und der heiße Dampf, Fett- oder Ölspritzer können Brandwunden verursachen.

BENUTZUNG - Backen von Nicht-Tiefkühlkost

Bitte beachten Sie, daß die angegebenen Zeiten Näherungswerte sind und variieren können, in Abhängigkeit von der Menge, Qualität und persönlichen Vorlieben. Wenn eine Frittier-Zeit auf der Verpackung angegeben ist, empfehlen wir diese Anweisung zu befolgen um das beste Ergebnis zu erhalten

Tabelle 1.

	ZEIT	TEMPERATUR
Französisch fries *	Fase 1 6 – 8 min	160°
	Fase 2 6 – 8 min	190°
Calamari	9 – 11 min	150°
Garnele	8 – 10 min	150°
Merlan (filet)	6 – 8 min	150°
Fleischbällchen	8 – 10 min	170°
Hühnerschenkel	8 – 10 min	180°

** Frisch zubereitete Pommes-Frittes sollten in 2 Stufen zubereitet werden. Zuerst 6-8 Minuten bei 160 Grad und dann 6-8 Minuten bei 190 Grad.*

BENUTZUNG - Backen von Tiefkühlkost

Wenn Sie Tiefkühlkost in die Friteuse legen, sinkt die Temperatur des Öls in der Friteuse . Es ist daher wichtig eine etwas höherer Temperaturen einzustellen. Die Frittier-Zeit wird somit reduziert.

Bitte beachten Sie, daß die angegebenen Zeiten Näherungswerte sind und variieren können, in Abhängigkeit von der Menge, Qualität und persönlichen Vorlieben. Wenn eine Frittier-Zeit auf der Verpackung angegeben ist, empfehlen wir diese Anweisung zu befolgen um das beste Ergebnis zu erhalten.

Tabelle 2.

	ZEIT	TEMPERATUR
Französisch fries	7 – 9 min	190°
Kipnuggets	6 – 8 min	190°
Snacks	4 – 5 min	190°
Fischfilet	6 – 7 min	180°
Hühnerschenkel	5 – 6 min	180°

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie das Gerät und die Einzelteile nach jeder Verwendung gründlich:

1. Drehen Sie den Temperaturschalter ganz nach links. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie die Fritteuse abkühlen.
3. Verstauen Sie das Kabel in dem Fach an der Rückseite der Fritteuse.
4. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Frittierkorb aus der Fritteuse.
5. Nehmen Sie den Innentopf aus der Fritteuse und gießen Sie das Öl oder flüssige Fett in einen Behälter. Frittierfett und Bratöl geben Sie am besten bei Ihrer Stadtverwaltung ab. Dies kann für andere Zwecke wiederverwendet werden.
6. Entfernen Sie das restliche Öl mithilfe von absorbierendem Küchenpapier.
7. Reinigen Sie die Innenseite der Pfanne und den Frittierkorb gründlich mit Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm. Trocknen Sie alles gründlich ab.

8. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und eventuell etwas Spülmittel. Trocknen Sie das Gehäuse danach gründlich ab.
9. Setzen Sie das Gerät wieder zusammen.

⚠ Kontrollieren Sie, ob Sie das Bedienfeld mit dem Heizelement richtig eingesetzt haben. Wenn das Feld nicht genau in die Führungsschienen geschoben wird, wird der Schutz aktiviert und das Gerät schaltet sich nicht ein.

10. Stellen Sie das Gerät an einen trockenen Platz.

⚠
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät bei der Reinigung nicht an die Netzspannung angeschlossen ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten).
- Tauchen Sie der Heizelement nie unter Wasser oder in andere Flüssigkeiten und halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.

REINIGUNG UND WARTUNG - Flüssige Fett oder Öl ersetzen

Die Qualität des Öles oder flüssige Fettes lässt jedes Mal nach, wenn Sie die Fritteuse benutzen. Ersetzen Sie daher das Öl oder flüssige Fett regelmäßig. Das Auffüllen von Öl oder flüssige Fett führt zu keiner Qualitätsverbesserung. Verwenden Sie qualitativ gutes Öl oder flüssige Fett.

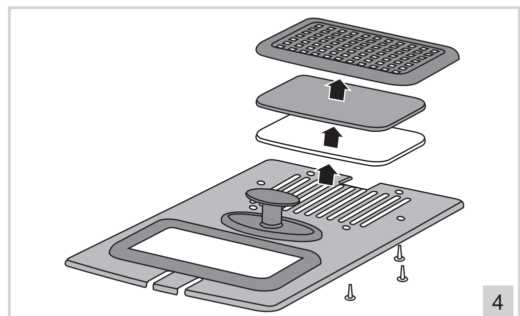
Achtung: Benutzen Sie niemals feste Fette (Fettblocks).
Achtung: Nutzen Sie ausschließlich Öl oder spezielle flüssige Frittierfette.

Erneuern Sie das Öl oder flüssige Fett, wenn:
- es eine dunklere Farbe annimmt;
- es zähflüssig wird;
- kleine Blasen entstehen, die nur langsam platzen; neues, frisches flüssige Fett bildet nämlich große Blasen, die schnell platzen;
- die frittierten Lebensmittel ranzig oder merkwürdig, schmecken oder riechen;
- eine größere Rauchentwicklung als normal entsteht.

REINIGUNG UND WARTUNG - Filter ersetzen

Die herausnehmbaren Filter dienen dazu, den Frittiergeruch während der Benutzung zu verringern. Im Laufe der Zeit lässt deren Leistung nach. Ersetzen Sie sie also regelmäßig.

1. Schrauben Sie den Lüftungsdeckel ab.
2. Entfernen Sie die Filter.
3. Setzen Sie neue Filter ein (den weißen Filter nach unten).
4. Schrauben Sie den Lüftungsdeckel wieder an.



UMWELT



- Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.
- Geben Sie dieses Produkt am Ende der Nutzungsdauer nicht als normalen Haushaltsabfall ab, sondern bei einem Sammelpunkt für die Wiederverwendung elektrischer und elektronischer Geräte. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder der Verpackung.
- Die Materialien können wie angegeben wiederverwendet werden. Durch Ihre Hilfe bei der Wiederverwendung, der Verarbeitung der Materialien oder anderen Formen der Benutzung alter Geräte liefern Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
- Erkundigen Sie sich bei den Stadtverwaltungen nach dem richtigen Sammelpunkt in Ihrer Nähe.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Der Importeur gewährt für dieses Gerät unter den folgenden Bedingungen 60 Monate Garantie ab Kaufdatum auf Schäden, die aufgrund von Herstellungs- und/ oder Materialfehlern entstanden sind.

1. Innerhalb der genannten Garantiefrist werden keine Kosten für Arbeitslohn und Material berechnet. Die Garantiefrist wird durch die unter Garantie ausgeführte Reparatur nicht verlängert.
2. Schadhafte Teile oder, im Falle eines Umtauschs, die schadhaften Geräte selbst werden automatisch Eigentum des Importeurs.
3. Bei jedem Garantieanspruch muss ein Kaufbeleg der Firma vorgelegt werden.
4. Garantieansprüche müssen entweder beim Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, geltend gemacht werden oder beim Importeur.
5. Die Garantie gilt nur für den ersten Käufer und ist nicht übertragbar.
6. Die Garantie gilt nicht für Schäden, die entstanden sind durch:
   a. Unfälle, verkehrte Benutzung, Abnutzung und/oder Verwahrlosung
   b. falsche Montage und/oder Benutzung, die gegen die einschlägigen gesetzlichen und technischen Normen oder gegen Sicherheitsnormen verstößt
   c. Anschluss an eine andere Netzspannung als die auf dem Typenschild angegebene
   d. eine ungenehmigte Veränderung
   e. eine Reparatur, die durch Dritte ausgeführt wurde
   f. nachlässigen Transport ohne geeignete Verpackung bzw. ohne geeigneten Schutz
7. Auf diese Garantiebestimmungen kann kein Anspruch erhoben werden im Falle von:
   a. Verlusten, die während des Transports auftreten
   b. Entfernung oder Änderung der Geräteseriennummer
8. Ausgenommen von der Garantie sind Kabel, Lampen und Glasteile.
9. Außer einem Ersatz bzw. einer Reparatur der schadhaften Teile räumt die Garantie kein Recht auf Erstattung eines eventuellen Schadens ein. Der Importeur kann in keinem Fall für eventuelle Folgeschäden oder irgendwelche anderen Folgen haftbar gemacht werden, die durch das von ihm gelieferte oder in Verbindung mit dem von ihm gelieferten Gerät entstanden sind.
10. Um Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen, wenden Sie sicht direkt an Ihren Händler. Bestron bietet auch die Möglichkeit direkt mit dem Werkskundendienst abzuwickeln. Voraussetzung hierfür ist, dass Sie sich zunächst telefonisch, per Fax oder Mail an den Werkskundendienst wenden. Bitte schicken Sie keine Geräte unaufgefordert. Insbesondere dürfen Pakete niemals unfrei eingesendet werden. Sprechen Sie daher zuerst mit uns. Wir sagen Ihnen wie Sie Ihr Gerät an uns einsenden sollen.
11. Das Gerät eignet sich nicht für die professionelle Verwendung.

KUNDENDIENST

Sollte unerwartet eine Störung auftreten dann können Sie sich mit dem BESTRON-Kundendienst in Verbindung setzen: **www.bestron.com/service**

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Produkt entspricht auf dem Gebiet der Sicherheit den Bestimmungen der folgenden europäischen Richtlinien:

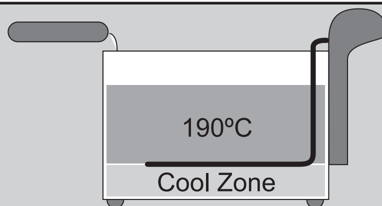
- EMC-Richtlinie 2004/108/EC
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC

R. Neyman
Qualitätskontrolle

Français

MERCI DE BIEN LIRE LES INSTRUCTIONS SUIVANTES!

Cette friteuse est équipée d'une Zone froide. Les particules de nourriture gratuite coulent à la Zone de Cool qui a une température plus basse que le reste de l'huile. Dans la Zone de refroidir les pièces ne brûlera pas et votre huile ou graisse liquide reste plus longtemps en bonne santé.



Veuillez lire les consignes de sécurité ci-dessous pour utiliser la Zone Cool de façon sérieuse.

La "zone froide" située sous la résistance permet aux résidus d'aliments qui tombent dans le fond de la friteuse, de ne pascarboniser. L'huile reste doncpropre plus longtemps.

Assurez-vous que l'huile chaude ou graisse liquide n'arrive jamais en contact avec l'eau ou l'humidité. Il en résulte des situations très dangereuses. Prendre les mesures suivantes et lire ce manuel avant d'utiliser cet appareil:

- **Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur**
- **N'utilisez jamais l'appareil dans des pièces humides** **(comme les hangars, les salles de bains, etc.)**
- **Ne jamais utiliser des graisses solides (blocs)**
- **Utiliser seulement de l'huile pécialement adaptés pour la friture**
- **Retirer les glaçons de surgelés**
- **Aliments bien secs avant de les frire**




ERTAINES PARTIES DE L'APPAREIL PEUVENT S'ÉCHAUFFER FORTEMENT. ÉVITEZ DE LES TOUCHER POUR NE PAS VOUS BRÛLER.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Généralités

- Lisez soigneusement le mode d’emploi et conservez-le précieusement.
- Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions décrites dans le mode d’emploi.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8ans et les personnes ayant réduit les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou manque d’expérience et de connaissances si elles ont été aidées ou instruites concernant l’utilisation de l’appareil en toute sécurité et comprennent les risques qu’il peut entraîne.
- Cet appareil n’est pas un jouet. En présence d’enfants, il est important de s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.
- Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l’appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Électricité et chaleur

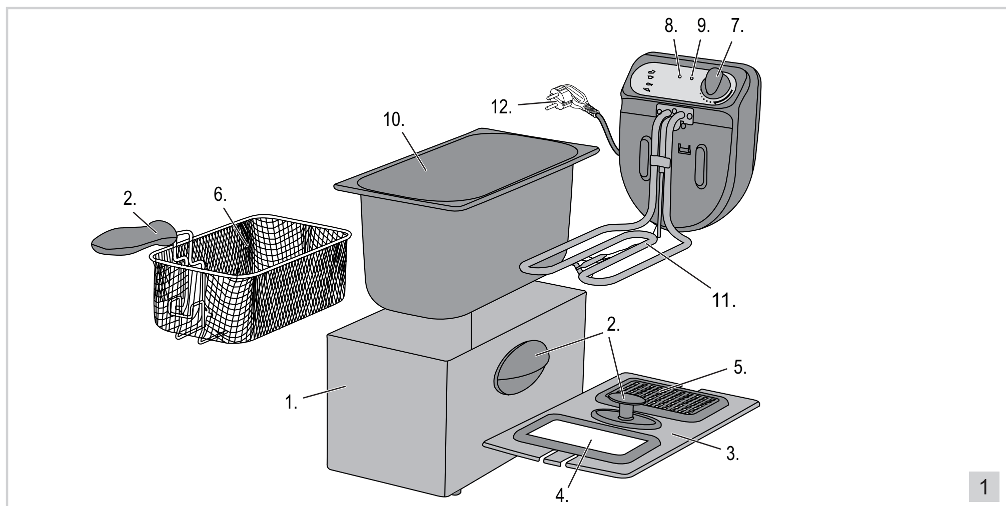
- Avant d’utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension du réseau indiquée sur la plaquette type de l’appareil.
- Branchez l’appareil uniquement sur une prise raccordée à la terre.
- Débranchez toujours l’appareil lorsque vous ne l’utilisez pas.
- Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cordon.
- Vérifiez régulièrement que le cordon de l’appareil est intact. N’utilisez pas l’appareil si vous constatez que le cordon est endommagé. Faites remplacer le cordon endommagé par un service technique qualifié.
- L’appareil a un cordon d’alimentation court, pour diminuer le risque d’un cordon pendant dans lequel on peut s’embarrasser, renversant la friteuse et causant des brûlures par l’huile échauffée.
- N’utilisez pas de rallonge.
- Certaines parties de cet appareil peuvent s’échauffer fortement. Évitez de les toucher pour ne pas vous brûler.
- L’appareil doit pouvoir évacuer sa chaleur, sinon il y risque d’incendie. Laissez donc suffisamment d’espace autour de l’appareil et évitez tout contact avec des matériaux inflammables. L’appareil ne doit jamais être recouvert.
- N’utilisez pas l’appareil à proximité de matières inflammables.
- Assurez-vous que ni l’appareil, ni le cordon, ni la fiche n’entre en contact avec une source de chaleur telle qu’une plaque électrique chaude ou une flamme.
- Assurez-vous que ni le corps, ni le cordon, ni la fiche n’entre en contact avec de l’eau.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Utilisation

- N’utilisez jamais l’appareil à l’extérieur.
- N’utilisez jamais l’appareil dans une pièce humide.
- Installez l’appareil sur une surface plane et stable, ne craignant pas la chaleur, et à un endroit où il ne risque pas de tomber.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord du plan de travail ou de la table.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l’appareil, le cordon ou la fiche.
- Si l’appareil est tombé à l’eau, ne le rattrapez pas. Débranchez immédiatement la fiche. Cessez d’utiliser l’appareil.
- Éteignez l’appareil et débranchez la fiche en cas de problème durant l’utilisation, pour le nettoyage, le montage ou le démontage d’un accessoire, et dès que vous avez fini de l’utiliser.
- Ne laissez jamais l’appareil sans surveillance pendant qu’il est en marche.
- N’immergez jamais le corps, le cordon ni la fiche dans l’eau ou tout autre liquide.
- La ventilation doit toujours être suffisante pendant que l’appareil est en marche.
- Ne déplacez jamais l’appareil pendant qu’il est en marche, ni s’il est encore chaud. Éteignez-le d’abord, laissez-le bien refroidir, et déplacez-le ensuite.
- Ne mettez jamais l’appareil en marche si le bain ne contient pas la quantité nécessaire d’huile ou de graisse.
- Utilisez uniquement graisses et huiles convenant pour un bain de friture. N’utilisez pas de margarine ni de beurre de cuisine.
- Ne remplissez pas le bain de friture en dessous du niveau minimal, ni en dessus du niveau maximal; les niveaux sont indiqués par les marques ‘MIN’ et ‘MAX’ à l’intérieur de la friteuse.
- Les aliments à frire doivent être bien secs au moyen d’être plongés dans la friteuse. Un aliment humide fera gicler violemment la friture brûlante. S’il s’agit d’aliments surgelés, enlevez les paillettes de glace, qui elles aussi causeraient des éclaboussures.
- Ne placez pas trop d’aliments à la fois dans le panier à friture.
- Nettoyez soigneusement l’extérieur de l’appareil après l’utilisation.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un timer externe ou une télécommande.

FONCTIONNEMENT - Généralités

Ce cuiseur mijoteur est destiné uniquement à l’utilisation domestique, et non à l’usage professionnel.



1. Corps de l’appareil
2. Poignées résistantes à la chaleur
3. Couvercle
4. Regard
5. Filtre anti-odeur
6. Panier à friture
7. Réglage de la température
8. Lampe témoin d’indication marche/arrêt
9. Lampe témoin de température
10. Cuve
11. Élément de chauffage
12. Cordon et fiche

FONCTIONNEMENT - Première utilisation

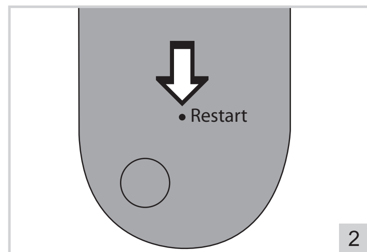
1. Enlevez l’emballage.
2. Nettoyez l’appareil à fond pour le débarrasser d’éventuels restes de fabrication. Voir ‘Nettoyage et entretien’.
3. Remplissez le bain de friture. Le niveau du bain de friture doit se trouver entre les marques ‘MIN’ et ‘MAX’ à l’intérieur de la friteuse.

ATTENTION: Ne jamais utiliser de la graisse solide
ATTENTION: Utiliser seulement de l’huile spéciale pour la friture.

FONCTIONNEMENT - Coupe circuit themique

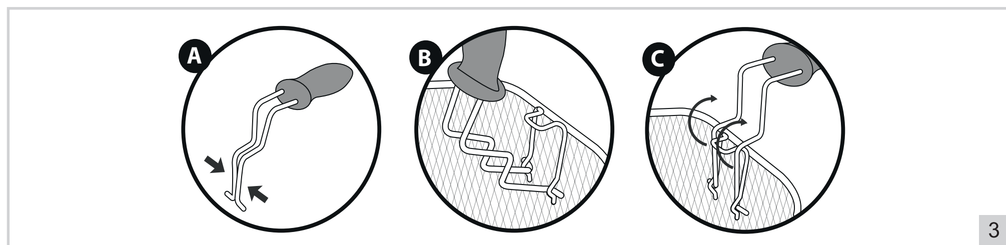
Vous pouvez utiliser la friteuse uniquement si elle est correctement remplie d’huile ou de graisse. Ne mettez jamais l’appareil en marche si le bain ne contient pas la quantité nécessaire d’huile ou de graisse. La friteuse est équipée d’un coupe-circuit thermique. Celui-ci s’enclenche lorsque, par exemple, l’appareil est mis en marche alors qu’il est rempli insuffisamment ou pas du tout. Vous devez alors réinitialiser la friteuse.

1. Pour éteindre la friteuse, tournez le bouton de réglage de la température tout à gauche. Débranchez la fiche.
2. Laissez l’appareil se refroidir complètement.
3. Remettre en route l’appareil en pressant longuement avec une tige non métallique (ca. 6cm) contre la cheville de mise en route à l’arrière du panneau (Voir figure 2).



Français

FONCTIONNEMENT - Placement de la poignée



Attention ! Pour une utilisation sûre de la friteuse, il est extrêmement important que la poignée est placée correctement.

1. Veuillez insérer les extrémités (3A) de la poignée aux yeux du panier
2. Déplacez la poignée vers le haut et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il les verrous dans le panier (3B)
3. La poignée est correctement placée et prête pour utilisation (3C)

FONCTIONNEMENT - Faire frire

Français

La friteuse vous permet de frire des aliments, à une température que vous sélectionnez vous-même.
1. Installez l'appareil sur une surface plane et stable, ne craignant pas la chaleur.
2. Ouvrez le couvercle
3. Sortez le panier à friture de la friteuse.
4. Fermez le couvercle.
5. Branchez la fiche. Le témoin lumineux "on/off" (Marche/arrêt) (8) s'allume.
6. Mettez le bouton de réglage de la température sur la position désirée. Le lampe témoin de température "heating" (9) s'allume. Ce témoin lumineux signale que la résistance thermique est enclenchée et en train de chauffer, la température désirée n'étant pas encore atteinte. Lorsque le témoin lumineux "heating" s'éteint, la température désirée est atteinte.

ATTENTION: Sècher bien les aliments avant de les faire frire.

ATTENTION: Lorsque vous sélectionnez la température, tenez bien compte des aliments que vous allez faire frire. Les aliments précuits (tels que les frites surgelées ou les croquettes de pomme de terre) seront frits à une température plus élevée que les aliments qui n'ont pas été précuits. Voir le tableau 1 en 2 pour une indication des températures et durées.

7. Remplissez le panier à friture et plongez-le doucement dans le bain de friture, puis fermez le couvercle.
8. Une fois que les aliments sont prêts, ouvrez le couvercle d'un seul mouvement, rapide mais sans brusquerie, pour que pour que les vapeurs ne vous brûlent pas. Sortez-le du bain de friture. Le bord du panier comporte un crochet par lequel vous pouvez l'accrocher au rebord du bain de friture, à l'intérieur. Ainsi, l'huile superflue peut s'égoutter dans le bain. Disposer la nourriture sur un plat ou une terrine délicatement.
9. Lorsque vous avez fini votre friture, éteignez la friteuse en tourner le bouton de réglage de la température tout à gauche. Débranchez la fiche.



- Les aliments à frire doivent être bien secs au moyen d'être plongés dans la friteuse. Un aliment humide fera gicler violemment la friture brûlante.
- Ne passez à la friture les frites destinées au four.
- Ne passez pas à la friture les pommes de terre conservées trop longtemps, ou celles qui commencent à germer.
- Ne placez pas trop d'aliments à la fois dans le panier à friture.
- Filtrez régulièrement votre bain de friture pour ne pas laisser s'accumuler miettes et débris.
- Faites très attention lorsque vous remplissez et videz la friteuse, et lorsque vous ouvrez et fermez le couvercle. L'intérieur du couvercle et l'intérieur du bain de friture sont brûlants, et les éclaboussures d'huile peuvent causer des brûlures.

FONCTIONNEMENT - Temps de friture des aliments non congelés

Notez que ces indications de température sont approximatif et peuvent varier en fonction de la quantitées et des gout de chacun. Si les instructions de cuisson sont mentionnées sur l'emballage des aliments nous vous conseillons de suivre ces instructions pour avoir les meilleurs résultats.

Tableau 1.

	TEMPS	TEMPÉRATURE
Frites *	Phase 1 6 – 8 min	160°
	Phase 2 6 – 8 min	190°
Calamars	9 – 11 min	150°
Crevette	8 – 10 min	150°
Merlan (filet)	6 – 8 min	150°
Boulettes de viande	8 – 10 min	170°
Pilons de poulet	8 – 10 min	180°

** Les pommes Frites fraîche,doivent être cuites en 2 phases. 1er phase 6 à 8 minutes à 160 degrés , puis 6 à 8 minutes à 190 degrés.*

FONCTIONNEMENT - Temps de friture des aliments congelés

Si vous utilisez des aliments surgelés, la température de l'huile va rapidement descendre. C'est pour cela qu'il est important d'utiliser une température supérieur, cela réduira le temps de cuisson.

Notez que ces indications de température sont approximatif et peuvent varier en fonction de la quantitées et des gout de chacun. Si les instructions de cuisson sont mentionnées sur l'emballage des aliments nous vous conseillons de suivre ces instructions pour avoir les meilleurs résultats.

Tableau 2.

	TEMPS	TEMPÉRATURE
Frites	7 – 9 min	190°
Nuggets de poulet	6 – 8 min	190°
Snacks	4 – 5 min	190°
Filet de poisson	6 – 7 min	180°
Pilons de poulet	5 – 6 min	180°

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil et tous les composants chaque fois que vous les avez utilisés.
1. Pour éteindre la friteuse, tournez le bouton de réglage de la température tout à gauche. Débranchez la fiche.
2. Laissez la friteuse refroidir.
3. Rangez le cordon dans l'espace prévu à cet effet, à l'arrière de la friture.
4. Ouvrez le couvercle et sortez le panier à friture de la friteuse.
5. Sortez le bain de la friteuse et videz la friture usagée dans un récipient. Donnez à recycler la friture usagée. Elle est réutilisable dans d'autres applications.
6. Enlevez l'huile restante avec du papier de cuisine.
7. Nettoyez l'intérieur du bain de friture et le panier à friture à fond, avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent pour la vaisselle et une éponge non abrasive. Séchez-les ensuite avec soin.
8. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide et éventuellement un peu de détergent pour la vaisselle. Séchez-le ensuite avec soin.
9. Assemblez de nouveau l'appareil

⚠ Vérifiez que vous avez monté correctement le panneau de commande avec le élément chauffage. Si le panneau n’est pas enfilé exactement dans les guides, le coupe-circuit entre en fonction automatiquement et l’appareil ne peut pas être mis en marche.

10. Rangez l’appareil dans un endroit sec.

⚠
- L’appareil ne doit pas être branché sur le réseau électrique pendant que vous le nettoyez.
- N’utilisez pas de détergents agressifs ou décapants ni d’objets tranchants (tels que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage.
- N’immergez jamais le élément de chauffage dans l’eau ou tout autre liquide, et ne la tenez pas non plus sous l’eau courante.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN - Renouvellement du bain de friture

La qualité de l’huile ou de la graisse de votre bain se détériore à chaque utilisation. Renouvelez donc régulièrement le bain de friture. Rajouter de l’huile ou de la graisse dans un bain usagé n’en améliore pas la qualité.Utilisez de l’huile ou de la graisse (liquide) de bonne qualité.

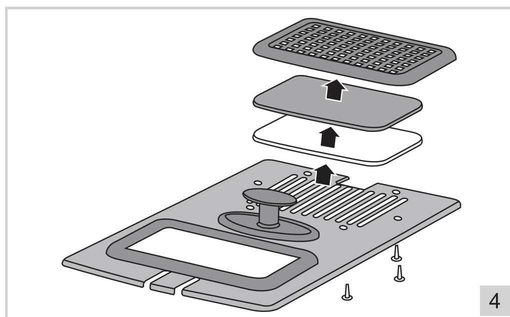
ATTENTION: Ne jamais utiliser de la graisse solide
ATTENTION: Utiliser seulement de l’huile spéciale pour la friture.

Renouvelez le bain de friture dans les cas suivants:
- le bain de friture prend une couleur foncée;
- le bain de friture prend une consistance poisseuse;
- de petites bulles montent dans le bain de friture et ne se dissolvent que lentement (dans un bain de friture frais, les bulles qui se forment sont grosses et disparaissent rapidement);
- les aliments passés à la friture ont un goût ou une odeur rance;
- la fumée est excessive.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN - Remplaces les filtres

Les filtres amovibles sont destinés à pour diminuer l’odeur de friture pendant l’utilisation de la friteuse. L’efficacité diminue avec l’usage. Remplacez-les donc régulièrement.

1. Dévissez le couvercle de ventilation.
2. Retirez les filtres.
3. Placez les filtres neufs (le filtre blanc vers le bas).
4. Fermer et revisser le couvercle de ventilation



ENVIRONNEMENT

- Jetez le matériel d’emballage, tel que le plastique et les boîtes, dans les conteneurs prévus à cet effet.
- Lorsque l’appareil est usé, ne le mettez pas aux ordures ménagères, mais portez-le dans un centre de collecte agréé pour les appareils électriques et électroniques. Attention au symbole figurant sur le produit, le mode d’emploi ou l’emballage.
- Les matériaux peuvent être recyclés selon les indications. Votre collaboration au recyclage des appareils et/ou au retraitement des matériaux, sous quelle forme que ce soit, est une contribution précieuse à la sauvegarde de notre environnement.
- Les autorités de votre commune vous renseigneront sur le centre de collecte le plus proche.

CONDITIONS DE GARANTIE

À compter de la date d’achat de cet appareil, l’importateur donne, aux conditions suivantes, 60 mois de garantie couvrant tous les défauts consécutifs à des défauts de pièce et main d’œuvre.

1. Pendant la période de garantie aucun frais ne sera facturé pour les pièces et la main d’œuvre. Les réparations effectuées sous garantie ne prolongent pas le délai de garantie.
2. En cas d’échange, les pièces défectueuses ou les appareils défectueux deviennent automatiquement la propriété de l’importateur.
3. Toute demande de garantie doit être assortie de la preuve d’achat de l’entreprise.
4. Toute demande de garantie doit être faite auprès du revendeur où l’appareil a été acheté ou auprès de l’importateur.
5. La garantie est uniquement valable pour le premier acheteur et ne peut être transférée.
6. La garantie ne couvre pas les dommages causés par:
    a. les accidents, l’utilisation impropre, l’usure et / ou la négligence ;
    b. l’installation incorrecte et/ou une utilisation contraire aux normes de sécurité, aux normes techniques ou aux dispositions légales en vigueur ;
    c. le branchement sur un réseau d’une tension autre que celle figurant sur la plaquette type ;
    d. toute modification non autorisée ;
    e. toute réparation effectuée par des tiers ;
    f. le transport sans précautions suffisantes, telles que la protection et l’emballage appropriés.
7. Les présentes conditions de garantie ne peuvent pas être invoquées dans les cas suivants:
    a. pertes survenues pendant le transport;
    b. effacement ou modification du numéro de série de l’appareil.
8. Les cordons, ampoules et pièces en verre ne sont pas couverts par la garantie.
9. La garantie ne donne aucun droit d’indemnisation pour des dommages éventuels, autres que le remplacement ou la réparation de pièces défectueuses. L’importateur ne peut être tenu responsable d’aucun dommage indirect, ni d’aucune conséquence quelle qu’elle soit, causé par ou ayant un quelconque rapport avec l’appareil qu’il a fourni.
10. Pour pouvoir faire appel à la garantie, vous pouvez vous adresser à votre revendeur. Bestron offre aussi la possibilité de faire réparer l’appareil directement par le service après-vente de Bestron. Toutefois, n’envoyez jamais rien sans avoir reçu d’instructions au préalable. Le colis pourrait en effet être refusé et les frais éventuels seraient à votre charge. Prenez contact avec le service après-vente qui vous expliquera comment vous devez emballer et expédier l’appareil.
11. L’appareil n’est pas destiné à l’usage professionnel.

MAINTENANCE

Si, par malheur, une panne se produisait, veuillez contacter le service de maintenance de BESTRON:
www.bestron.com/service

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

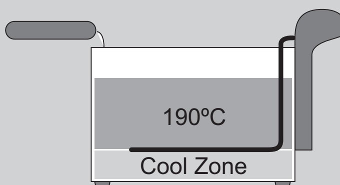
Le présent produit répond aux dispositions des directives européennes suivantes en matière de sécurité.

- Directive EMC 2004/108/EC
- Directive sur la basse tension 2006/95/EC

R. Neyman
Contrôle de la qualité

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY!



This fryer is equipped with a Cool Zone. Free food particles sink to the Cool Zone which has a lower temperature than the rest of the oil. In the Cool Zone the parts will not burn and your oil or liquid fat stays healthy longer.

Please read the safety instructions below to use the Cool Zone in a responsible way.

This type of fryer is only suitable for use with oil or liquid fat, and not with solid fat. Using solid fat entails the risk of trapping water in the fat which will cause it to spatter violently when heated up.

Make sure that hot oil or liquid fat never comes into contact with water or moisture. This results in very dangerous situations. Take the following measures and read this manual before using this device.

- **Never use the appliance outside**
- **Never use the appliance in damp rooms (like sheds, bathrooms, etc.)**
- **Never using solid fats (blocks)**
- **Only use oil or liquid fats specifically suitable for frying**
- **Remove ice from frozen food**
- **Properly dry foods before frying them**

CERTAIN PARTS OF THE APPLIANCE MAY GET HOT.
DO NOT TOUCH THESE PARTS TO PREVENT BURNING YOURSELF.

SAFETY INSTRUCTIONS - General

- Please read these instructions carefully and retain them for future reference.
- Use this appliance solely in accordance with these instructions.
- This appliance can be used by children older than 8 years and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, but only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Have any repairs carried out solely by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.

SAFETY INSTRUCTIONS - Electricity and heat

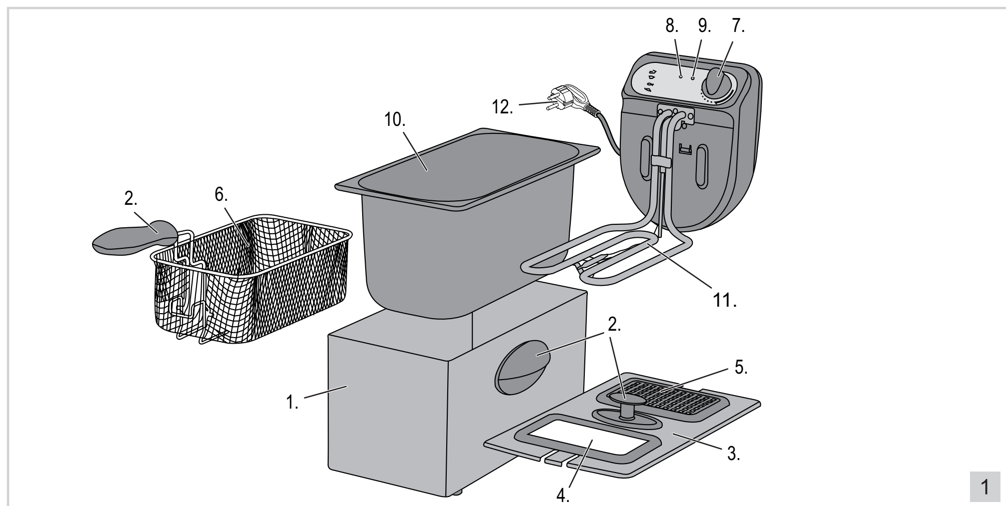
- Verify that the mains voltage is the same as that indicated on the type plate on the appliance before use.
- Always plug the appliance into an earthed wall socket.
- Always remove the plug from the wall socket when the appliance is not in use.
- Always remove the plug from the wall socket by pulling on the plug, not the power cord.
- Regularly check the appliance’s power cord to make sure it is not damaged. Do not use the appliance if the power cord is damaged. Have a damaged power cord replaced by a qualified service department.
- The appliance is fitted with a short power cord to reduce the risk that you become entangled in the loose cord and, in so doing, cause the deep fryer to topple and splash you with hot frying oil.
- Do not use an extension lead.
- Certain parts of the appliance can become hot; do not touch them, as you could burn yourself.
- The appliance needs space to allow heat to escape, thereby avoiding the risk of fire. Make sure that the appliance has sufficient space around it, and does not come in contact with flammable materials. The appliance must not be covered.
- Never use the appliance in the vicinity of flammable materials.
- Make sure that the appliance, the power cord or the plug do not come into contact with heat sources, such as a hot hob or naked flame.
- Make sure that the housing, the power cord and plug do not come in contact with water.

SAFETY INSTRUCTIONS - Use

- Never use the appliance outdoors.
- Never use the appliance in humid rooms.
- Place the appliance on a stable, flat, heat-resistant surface where it cannot fall.
- Do not let the power cord hang over the edge of the draining board, worktop or table.
- Make sure that your hands are dry when you touch the appliance, the power cord or the plug.
- Do not pick up the appliance if it falls into water. Remove the plug from the wall socket immediately. Do not use the appliance any more.
- Switch off the appliance and remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use, and before cleaning the appliance, fitting or removing an accessory, or storing the appliance after use.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Never immerse the housing, the power cord or the plug in water or other liquids.
- Make sure that the appliance has sufficient ventilation whilst in use.
- Never move the appliance when it is switched on or is still hot. Switch off the appliance and wait until it has cooled down before moving it.
- Never switch on the appliance if it does not contain the necessary quantity of frying oil or liquid fat.
- Only use liquid fat or oil which is suitable for deep-frying. Do not use standard margarine or butter.
- When filling the deep fryer with oil or liquid fat make sure the level lies between the minimum and maximum levels indicated by the “MIN” and “MAX” marks in the deep fryer.
- Make sure that the food is thoroughly dry before you fry it. Moist products can cause severe splashing of the hot oil or liquid fat. To prevent splashes, remove as much ice as possible from frozen food.
- Do not put too much food in the frying basket at one time.
- Thoroughly clean the exterior of the appliance after use.
- This appliance may not be used through an external timer or by means of a remote control.

OPERATION - General

The fat fryer is only intended for domestic use, not for professional use.



1. Housing
2. Heat resistant handles
3. Lid
4. Viewing window
5. Anti-odor filter
6. Frying basket
7. Temperature control dial
8. On/off pilot light
9. Temperature pilot light
10. Inner pan
11. Heating element
12. Power cord and plug

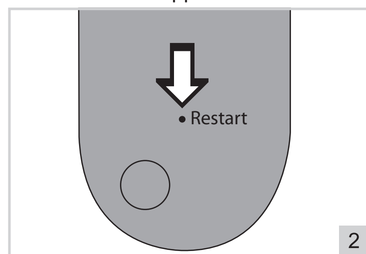
OPERATION - Using for the first time

1. Remove the appliance from the packaging.
2. Clean the appliance thoroughly to remove any manufacturing residues (see “Cleaning and maintenance”).
4. Fill the bowl with oil or liquid fat. The level of the oil or liquid fat must lie between the ‘MIN’ and ‘MAX’ marks in the bowl.

ATTENTION: Never using solid fats (blocks)
ATTENTION: Only use oil or liquid fats specifically suitable for frying

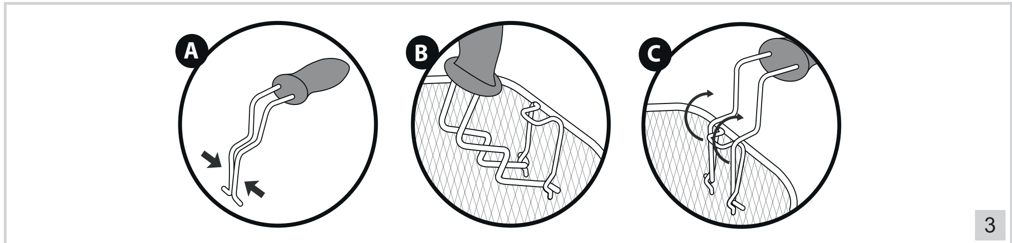
OPERATION - Overheating safeguard

You can use the deep fryer only when it is filled with oil or liquid fat. Do not use the appliance if the bowl is empty or does not contain sufficient oil or liquid fat. The deep fryer is equipped with an overheating safeguard. This will be activated if the temperature is rising, for example, you use the appliance without (sufficient) oil or liquid fat. Should this happen, you have to rest the deep fryer.



1. Turn the temperature control knob completely to the left. Disconnect the plug from the wall socket.
2. Allow the appliance to cool down completely.
3. Reset the appliance by pressing with a long (min. 6cm long) nonmetal pin against the reset switch in the hole at the backside of the panel (see figure 2).

OPERATION - Placement of the handle



Attention! For safe use of the fryer, it is extremely important that the handle is placed correctly.

1. Please fit the ends (3A) of the handle into the eyes of the basket
2. Move the handle upwards and press it until it locks to the basket (3B)
3. The handle is placed correctly and is now ready for safe use (3C)

OPERATION - Deep frying

You can use the deep fryer to fry ingredients at the temperature you require.

1. Place the appliance on a stable, flat, heat-resistant surface.
2. Remove the lid
3. Remove the frying basket.
4. Put the lid on the fat fryer.
5. Put the plug into the wall socket. The “on/off” pilot light (8) will illuminate.
6. Turn the temperature control knob to the required setting. The temperature pilot light “heating” (9) will illuminate. This indicator light shows that the heating element has been switched on, but that the required temperature has not been reached. The required temperature has been reached once the “heating” indicator light extinguishes.

ATTENTION: Properly dry foods before frying them

ATTENTION: When setting the temperature take account into the food you intend to fry. Pre-cooked or pre-fried food (such as deep-freeze chips or potato rissoles) will need to be fried at a higher temperature than food that has not been pre-cooked or pre-fried. See Table 1 and 2 on the panel of the deep fryer for an indication of the frying temperatures and times.

7. Lower the filled frying basket gently into the deep fryer and put the lid on the fat fryer.
8. Once the food is ready open the lid completely to ensure that you will not get burnt by the escaping steam. Remove it gently from the bowl. You can use the hook fitted to the frying basket to hang it on the inner rim of the bowl; the excess oil can then drip from the frying basket. Then carefully place the food on a plate or in a bowl.
9. When you have finished frying switch off the deep fryer by rotating the temperature control knob fully to the left. Disconnect the plug from the wall socket.



- Make sure that the food is thoroughly dry before you fry it. Moist products can cause severe splashing of the hot oil or liquid fat.
- Do not fry oven-ready chips.
- Do not fry potatoes that have been stored for too long, or are beginning to develop shoots.
- Do not put too much food in the frying basket at one time.
- Filter the oil or liquid fat at regular intervals to remove any breadcrumbs and particles of food.
- Take extreme care when filling and emptying the deep fryer, and when opening and closing the lid. The inside of the lid and the bowl are both very hot; the hot vapours and splashes of fat or oil can also cause burns.

English

OPERATION - Baking times for frozen foods

Please note that these times are approximations and may vary depending on quantity, quality and personal preference. If baking instructions are noted on the food's packaging we advise you to follow these in order to get the best results.

Table 1.

	TIME	TEMPERATURE
Fries *	Phase 1 6 – 8 min	160°
	Phase 2 6 – 8 min	190°
Calamari	9 – 11 min	150°
Shrimp	8 – 10 min	150°
Whiting (fillet)	6 – 8 min	150°
Meatballs	8 – 10 min	170°
Chicken drumsticks	8 – 10 min	180°

* *Fresh fries need to be baked in two phases. Firstly, 60-8 minutes on 160 degrees and then 6-8 minutes on 190 degrees.*

OPERATION - Baking times for unfrozen foods

Whenever you submerge frozen foods into the fryer the temperature will quickly decrease. Therefore, it's important to set a higher temperature. The frying time will also decrease because of this.

Please note that these times are approximations and may vary depending on quantity, quality and personal preference. If baking instructions are noted on the food's packaging we advise you to follow these in order to get the best results.

Table 2.

	TIME	TEMPERATURE
Fries	7 – 9 min	190°
Chicken nuggets	6 – 8 min	190°
Snacks	4 – 5 min	190°
Fish fillet	6 – 7 min	180°
Chicken drumsticks	5 – 6 min	180°

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance and the loose parts thoroughly after each use:

1. Switch off the deep fryer by turning the temperature control knob fully to the left. Disconnect the plug from the wall socket.
2. Allow the deep fryer to cool.
3. Store the power cord in the compartment at the back of the deep fryer.
4. Remove the lid and the frying basket from the deep fryer.
5. Remove the inner pan from the deep fryer and pour the oil or liquid fat into a receptacle. Preference is given to handing in frying oil and liquid fat to your municipality; these can be reused for other purposes.
6. Remove the remaining oil using absorbent paper kitchen towel.
7. Thoroughly clean the inside of the bowl and frying basket with hot water to which a little washing-up liquid has been added; do NOT use scourers. Then dry them thoroughly.
8. Clean the housing with a damp cloth, if necessary with an additional couple of drops of washing-up liquid. After cleaning, dry the housing thoroughly.

9. Reassemble the appliance

⚠ Verify that you have fitted the control panel with the heating element in the correct manner. If the panel is not slid into the guides correctly then the safeguard will be activated; if this occurs it will not be possible to switch on the appliance.

10. Keep the appliance in a dry place.

⚠
- Verify that the appliance is not connected to the power supply before you clean it.
- Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance.
- Never immerse the heating element unit in water or another liquid and never place it under flowing water.

CLEANING AND MAINTENANCE - Replacing the oil or liquid fat

The quality of the oil or liquid fat deteriorates every time you use the deep fryer. For this reason you will need to replace the oil or liquid fat at regular intervals. Topping up the oil or liquid fat will not improve the quality. Use good quality oil or liquid fat.

ATTENTION: Never using solid fats (blocks)

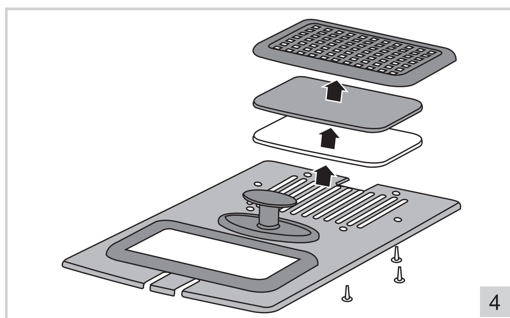
ATTENTION: Only use oil or liquid fats specifically suitable for frying

Replace the oil or liquid fat when:
- it becomes darker in colour;
- it becomes thicker in consistency;
- small air bubbles are seen that take a long time to disappear; in new, fresh fat the air bubbles are large and they also disappear rapidly;
- the fried food has an unpleasant or strange taste or smell;
- the appliance emits more smoke than usual.

CLEANING AND MAINTENANCE - Replacing the filters

The disposable filters are intended to reduce the smell of frying when using the appliance. They become less effective over the course of time, and for this reason they need to be replaced at regular intervals.

1. Unscrew the ventilation cover.
2. Remove the filters.
3. Fit new filters (with the white filter at the bottom).
4. Close the ventilation cover and put the screws back.



THE ENVIRONMENT



- Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.
- When this product reaches the end of its useful life do not dispose of it by putting it in a dustbin; hand it in at a collection point for the reuse of electrical and electronic equipment. Please refer to the symbols on the product, the user's instructions or the packaging.
- The materials can be re-used as indicated. Your help in the re-use, recycling or other means of making use of old electrical equipment will make an important contribution to the protection of the environment.
- Contact your municipality for the address of the appropriate collection point in your neighbourhood.

GUARANTEE TERMS

The importer guarantees the appliance against defects caused by manufacturing and/or material faults for 60 months from the date of purchase, subject to the following conditions.

1. No charges will be made for labour costs or materials during the warranty period. Any repairs carried out during the warranty period do not extend the warranty period.
2. The importer automatically becomes the owner of any faulty parts that he replaces or a faulty appliance (in the event of replacement of the appliance).
3. All claims submitted under warranty must be accompanied by the original bill of sale.
4. Claims under warranty must be submitted to the dealer where the appliance was purchased or to the importer.
5. The warranty is issued solely to the first purchaser and cannot be transferred.
6. The warranty does not cover damage caused by:
   a. Accidents, incorrect use, wear and/or neglect.
   b. Faulty installation and/or use in a manner contravening the prevailing legal, technical or safety regulations.
   c. Connection to a mains voltage other than the voltage specified on the type plate.
   d. Unauthorized modifications.
   e. Repairs carried out by third parties.
   f. Careless transport, i.e. without suitable packaging materials or protection.
7. No claims may be made under this warranty for:
   a. Losses incurred during transport.
   b. The removal or changing of the appliance's serial number.
8. The guarantee does not cover power cords, lamps or glass parts.
9. No claims can be submitted under this warranty for damage other than the repair or replacement of faulty parts. The importer can never be held responsible for any consequential loss or damage or any other consequences, resulting either directly or indirectly from the appliance supplied by the importer.
10. In case of claims under guarantee you can contact your dealer where the appliance is purchased. Bestron offers you also the possibility to send the appliance directly to our Service Department. Do not send your appliance without consulting us. The package may be refused and any any costs will be for your account. Please contact the Service Department and they will tell you how to pack and send the appliance.
11. This appliance is not suitable for professional use.

SERVICE

If a fault should occur please contact the BESTRON service department: **www.bestron.com/service**

CE DECLARATION OF CONFORMITY

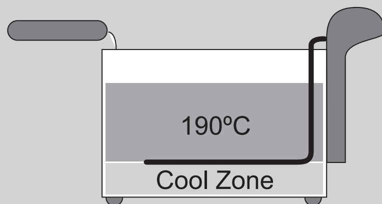
This product conforms to the essential requirements of the following EU safety directives:

- EMC Directive 2004/108/EC
- Low Voltage Directive 2006/95/EC

R. Neyman
Quality control



LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI D’USO E CONSERVARLE CON CURA!



Questa friggitrice è dotata di una zona fredda. Particelle di cibo gratis affondano nella zona Cool che ha una temperatura più bassa rispetto al resto dell’olio. Nella zona di raffreddare le parti non brucerà e l’olio o il grasso liquido rimane più sano.

Si prega di leggere le istruzioni di sicurezza qui sotto per utilizzare la zona Cool in modo responsabile.

Questa friggitrice è adatto solo per uso con olio o grasso liquido e non con grasso solido. Utilizzando grasso solido comporta il rischio di intrappolando acqua nel grasso che indurrà a schizzare violentemente quando riscaldato.

Assicurarsi che l’olio caldo o grasso liquido non viene mai a contatto con acqua o umidità. Questo si traduce in situazioni molto pericolose. Adottare le seguenti misure e leggere questo manuale prima di utilizzare questo dispositivo:

- **Non utilizzare mai l’apparecchio all’esterno**
- **Non utilizzare l’apparecchio in ambienti umidi (come capannoni, bagni, ecc.)**
- **Mai utilizzare grassi solidi (blocchi)**
- **Utilizzare solo olio o grassi liquidi particolarmente adatti alla frittura**
- **Rimuovere il ghiaccio dagli alimenti surgelati**
- **Alimenti correttamente asciutto prima di friggerli**



ALCUNE PARTI DELL’APPARECCHIO POSSONO DIVENTARE CALDE.
PER EVITARE DI BRUCIARSI NON TOCCARLE.

Italiano

NORME DI SICUREZZA - Caratteristiche generali

- Leggere attentamente le istruzioni d'uso e conservarle con cura.
- Utilizzare questo apparecchio unicamente secondo le modalità descritte nelle presenti istruzioni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età da 8 anni e di sopra e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se esse sono state date supervisione o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e capire i rischi coinvolti.
- I bambini vanno sorvegliati per accertarsi che non si mettano a giocare con l'apparecchio.
- Far eseguire le riparazioni da un tecnico qualificato. Non cercare di riparare da soli l'apparecchio.

NORME DI SICUREZZA - Elettricità e calore

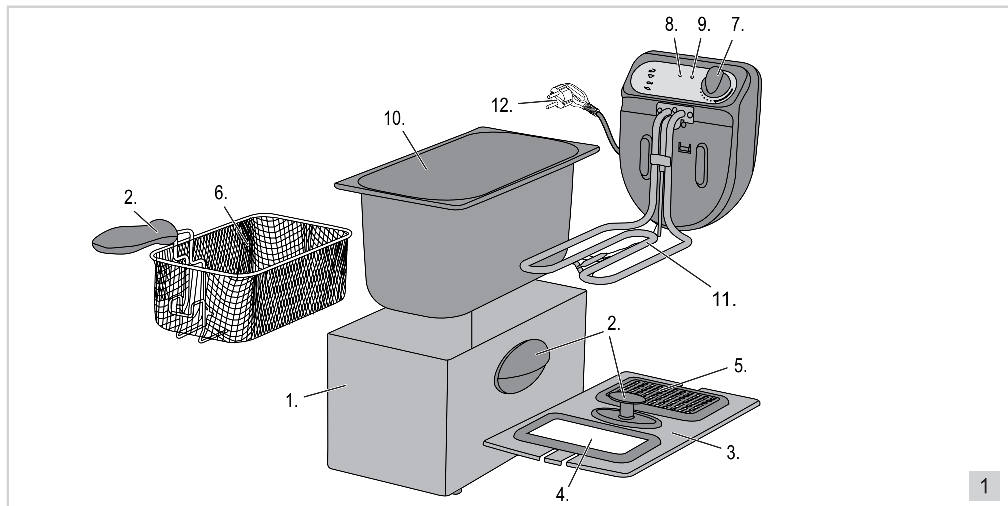
- Prima di utilizzare l'apparecchio, verificare che la tensione di rete corrisponda alla tensione di esercizio indicata sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di rete provvista di messa a terra.
- Estrarre sempre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso.
- Quando si disinserisce la spina dalla presa, esercitare la trazione sulla spina e non sul cavo.
- Verificare regolarmente l'integrità del cavo dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio qualora il cavo risultasse danneggiato. Per sostituire il cavo danneggiato, rivolgersi a un servizio di assistenza qualificato.
- L'elettrodomestico è dotato di un cavo di alimentazione di lunghezza ridotta per ridurre al minimo qualsiasi rischio di ribaltamento della friggitrice e di contatto con l'olio bollente a causa dell'ostacolo formato dalla sporgenza o dalla pendenza del cavo.
- Evitare di utilizzare prolunghe per il collegamento elettrico del prodotto.
- Alcune parti dell'apparecchio possono surriscaldarsi. Evitare di entrare in contatto con tali elementi per non correre rischi di ustione.
- L'apparecchio deve essere in grado di dissipare il proprio calore onde evitare eventuali rischi di incendio. Assicurarsi pertanto che l'apparecchio sia sufficientemente libero da ostacoli e non possa venire in contatto con materiali incendiabili. L'apparecchio non deve essere mai coperto.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili.
- Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo e la spina non entrino in contatto con fonti di calore, quali per es. piani di cottura caldi o fiamme libere.
- Accertarsi che il corpo, il cavo e la spina non entrino in contatto con acqua.

NORME DI SICUREZZA - Utilizzo

- Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti esterni.
- Evitare di utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore e in un punto da cui esso non possa cadere.
- Assicurarsi che il cavo non penda dal bordo del piano di lavoro, di mensole o di tavoli.
- Assicurarsi di avere le mani asciutte prima di toccare l'apparecchio, il cavo o la spina.
- Non tentare di recuperare l'apparecchio qualora esso sia caduto in acqua. In tal caso, estrarre subito la spina dalla presa e non utilizzare più l'apparecchio.
- Spegnere l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa se durante l'uso si verificano malfunzionamenti e quando si pulisce l'apparecchio, si monta o smonta un accessorio o si è terminato di utilizzare l'apparecchio.
- Sorvegliare sempre l'apparecchio mentre questo è in funzione.
- Non immergere mai il corpo, il cavo e la presa in acqua o in altri liquidi.
- Predisporre una ventilazione adeguata durante l'uso dell'apparecchio.
- Evitare di trasportare l'apparecchio quando è acceso o ancora caldo. Spegnere l'apparecchio e trasportarlo soltanto quando esso risulta completamente raffreddato.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza avere prima aggiunto la necessaria quantità di olio o di grasso liquido per friggere.
- Utilizzare esclusivamente appositi olii o grassi per frittura. Non impiegare margarina né burro comuni.
- Durante il riempimento della friggitrice con olio o grasso liquido, osservare i livelli di riempimento minimo e massimo indicati dalle due marcature MIN e MAX presenti all'interno dell'elettrodomestico.
- Assicurarsi che i prodotti risultino bene asciutti prima di procedere alla loro frittura. I prodotti umidi o bagnati possono provocare improvvisi schizzi di olio o di grasso liquido bollente. Assicurarsi di eliminare nel modo più accurato possibile il ghiaccio dai cibi surgelati per evitare improvvisi schizzi di olio o di grasso liquido bollente.
- Non collocare una quantità eccessiva di cibo nel cestello.
- Dopo l'uso, assicurarsi di pulire sempre a fondo il corpo esterno dell'apparecchio.
- L'apparecchio non può essere azionato tramite un temporizzatore esterno, o un sistema indipendente con telecomando.

FUNZIONAMENTO - Caratteristiche generali

L’apparecchio è destinato all’uso domestico e non per uso professionale.



1. Corpo dell’apparecchio
2. Impugnature in materiale termoresistente
3. Coperchio
4. Oblò
5. Filtro anti-odore
6. Cestello per friggere
7. Selezione della temperatura
8. Spia luminosa accesso/spento
9. Spia luminosa della temperatura
10. Vasca interna
11. Elemento riscaldante
12. Cavo con spina

FUNZIONAMENTO - Primo utilizzo

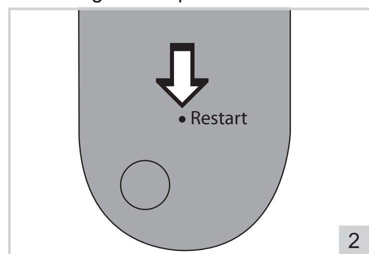
1. Togliere l’imballaggio.
2. Pulire a fondo l’apparecchio per eliminare gli eventuali residui di produzione presenti. Vedere il capitolo “Pulizia e manutenzione”.
3. Riempire la vasca con olio o grasso liquido. Il livello dell’olio o del grasso liquido inserito nella vasca deve essere ricompreso tra le marcature “MIN” e “MAX”. Non utilizzare margarina o burro comuni.

Attenzione: **Non usare grasso solido (blocchi)**
Attenzione: **Usare solo olio o grassi liquidi particolarmente adatti alla frittura**

FUNZIONAMENTO - Dispositivo di sicurezza termica

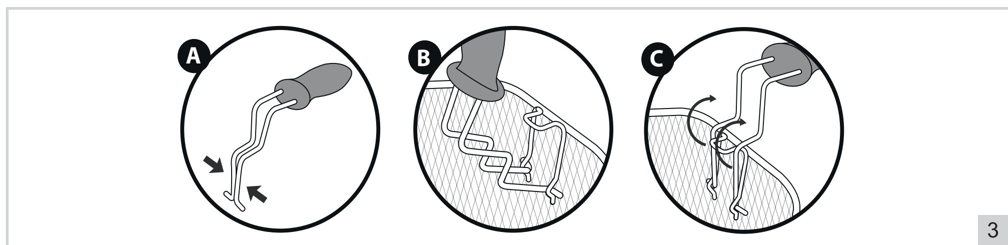
È possibile utilizzare la friggitrice soltanto se precedentemente riempita d’olio o grasso liquido. Non accendere l’apparecchio a vasca vuota o se nella vasca è presente un livello d’olio o di grasso liquido insufficiente. La friggitrice è provvista di un dispositivo di sicurezza termica. Il dispositivo si aziona nel caso in cui l’apparecchio, ad esempio, sia utilizzato con una quantità nulla o insufficiente d’olio o grasso liquido. In questo caso sarà necessario reimpostare la friggitrice.

1. Spegnere il friggitrice ruotando le selezione della temperatura completamente verso sinistra. Disinserire la spina dalla presa di corrente.
2. Lasciare raffreddare completamente l’apparecchio.
3. Risettare l’apparecchio inserendo uno spillo non metallico lungo (almeno 6 cm) contro il pin di reset nei forellini sul retro del pannello (vedi figura 2).



Italiano

FUNZIONAMENTO - Collocamento della maniglia



Attenzione! Per un uso sicuro della friggitrice, è estremamente importante che il manico sia posizionato correttamente

1. Per favore inserire le estremità (3A) del manico negli occhi del cestello
2. Spostare la leva verso l'alto e premere finché non si blocca il carrello (3B)
3. L'impugnatura è posizionata correttamente e ora è pronto per l'uso (3C)

FUNZIONAMENTO - Friggere

Mediante la friggitrice è possibile friggere prodotti alla temperatura desiderata.

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore.
2. Aprire il coperchio.
3. Estrarre il cestello dalla friggitrice.
4. Chiudere il coperchio.
5. Inserire la spina nella presa di corrente. La spia luminosa "on/off" (8) si attiverà.
6. Ruotare il termostato nella posizione desiderata. La spia luminosa della temperatura "heating" (9) si attiverà. Questa spia luminosa indica che la resistenza è stata attivata e che la temperatura desiderata non è ancora stata raggiunta. Quando la spia luminosa "heating" si disattiva, ciò significa che la temperatura desiderata è stata raggiunta.

Attenzione: Assicurarsi di asciugare il vostro cibo, prima di friggere si.

Attenzione: Durante la regolazione della temperatura è necessario tenere conto della natura dei cibi che si desidera preparare. I cibi precotti o prefritti (come le patatine fritte surgelate o le crocchette di patate) richiedono una temperatura di frittura superiore rispetto ai cibi non precotti o non prefritti. Consultare la Tabella 1 in 2 per informazioni indicative sulla temperatura e sui tempi di preparazione dei cibi.

7. Far scendere con cautela nella friggitrice il cestello per friggere con i prodotti da preparare e chiudere quindi il coperchio.
8. Quando i prodotti sono pronti, aprire completamente il coperchio, in modo da non bruciarvi per le vampate di calore che fuoriescono. Rimuovere il cestello dalla vasca. Con l'aiuto del gancio sul cestello è possibile appendere il cestello al bordo interno della vasca. In questo modo l'olio in eccesso può sgocciolare dal cestello.
   Quindi rovesciare delicatamente la frittura su un piatto o su un piatto da portata.
9. Una volta terminate le operazioni di frittura, spegnere la friggitrice facendo scorrere completamente verso sinistra l'interruttore a cursore. Disinserire la spina dalla presa.



- Assicurarsi che i prodotti siano bene asciutti prima di friggerli. I prodotti umidi o bagnati possono provocare improvvisi schizzi di olio o grasso liquido bollente.
- Evitare di friggere patatine fritte da cuocere in forno.
- Non friggere patate non più fresche o che presentino germogli.
- Non collocare una quantità eccessiva di cibo nel cestello.
- Filtrare l'olio o il grasso liquido regolarmente per rimuovere briciole e residui di cibo.
- Usare la massima cautela nel riempire e nello svuotare la friggitrice/il set per fonduta durante l'apertura e la chiusura del coperchio. Ricordare sempre che l'interno del coperchio e della vasca scottano e che si possono riportare ustioni da vapore o da schizzi di grasso liquido o di olio bollente.

FUNZIONAMENTO - Friggere il cibo

Si prega di tenere presente che questi tempi sono approssimazioni. Tempi possono variare a seconda della quantità, qualità e le preferenze personali. Se le istruzioni di frittura vengono annotati sulla confezione del cibo, si prega di seguire le istruzioni per ottenere i migliori risultati.

Tabella 1.

	TEMPO	TEMPERATURA
Patate fritte *	Fase 1 6 – 8 min	160°
	Fase 2 6 – 8 min	190°
Calamari	9 – 11 min	150°
Gamberetto	8 – 10 min	150°
Merlano (Filetto)	6 – 8 min	150°
Polpette	8 – 10 min	170°
Cosce di pollo	8 – 10 min	180°

** Patate fritte fresche bisogno di essere fritto in due fasi. Primi 6-8 minuti a 160 gradi e poi 6-8 minuti a 190 gradi.*

FUNZIONAMENTO - Frittura di alimenti surgelati

Immergere gli alimenti surgelati nella friggitrice e la temperatura diminuisce rapidamente. Quindi, uso una temperatura più elevata è importante. il tempo di frittura si riduce a causa di questa.

Si prega di tenere presente che questi tempi sono approssimazioni. Tempi possono variare a seconda della quantità, qualità e le preferenze personali. Se le istruzioni di frittura vengono annotati sulla confezione del cibo, si prega di seguire le istruzioni per ottenere i migliori risultati.

Tabella 2.

	TEMPO	TEMPERATURA
Patate fritte	7 – 9 min	190°
Pepite di pollo	6 – 8 min	190°
Snacks	4 – 5 min	190°
Filetto di pesce	6 – 7 min	180°
Cosce di pollo	5 – 6 min	180°

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi di pulire a fondo l'apparecchio e i componenti staccabili dopo ogni utilizzo.

1. Spegnere il friggitrice ruotando le interruttore combinato completamente verso sinistra. Disinserire la spina dalla presa di corrente.
2. Lasciare raffreddare completamente la friggitrice.
3. Riporre il cavo di alimentazione nell'apposito spazio presente sul lato posteriore della friggitrice.
4. Aprire il coperchio ed estrarre il cestello dalla friggitrice.
5. Estrarre la vasca interna dalla friggitrice e versare l'olio o il grasso liquido in un recipiente. Per lo smaltimento dei grassi o degli olii usati, rivolgersi al proprio comune di residenza. Essi possono infatti essere riutilizzati per altri scopi.
6. Rimuovere l'olio residuo con l'aiuto di carta da cucina assorbente.
7. Lavare a fondo l'interno della vasca e il cestello per friggere con acqua calda e detergente utilizzando una spugna non abrasiva. Quindi asciugare a fondo.
8. Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido ed eventualmente del detergente. Asciugare a fondo il corpo dell'apparecchio.

9. Rimontare l’apparecchio.

⚠ Controllare che il pannello comandi e il elemento riscaldante stati posizionati correttamente. Nel caso in cui il pannello non sia stato inserito correttamente nelle guide, il dispositivo di sicurezza termica si attiverà e l’apparecchio non si accenderà.

10. Riporre il prodotto in un luogo asciutto.

⚠
- Assicurarsi che l’apparecchio non sia collegato all’alimentazione di rete mentre lo si pulisce.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né utensili acuminati (come coltelli o spazzole dure) per eseguire la pulizia.
- Non immergere mai l’elemento riscaldante in acqua o in altri liquidi e non posizionarla sotto acqua corrente.

PULIZIA E MANUTENZIONE - Sostituzione dell’olio o del grasso liquido

La qualità dell’olio o del grasso liquido si deteriora a ogni uso della friggitrice. Sostituire pertanto l’olio e il grasso liquido regolarmente. L’eventuale aggiunta d’olio o grasso liquido non comporta un miglioramento della sua qualità.Utilizzare esclusivamente olio o grasso liquido di buona qualità.

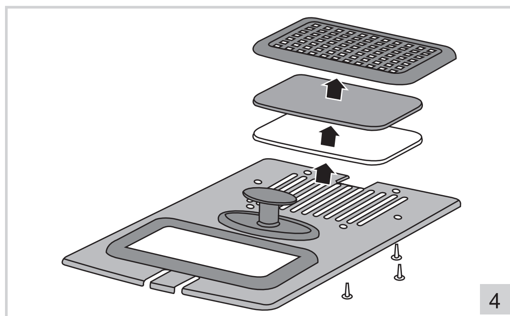
Attenzione: **Non usare grasso solido (blocchi)**
Attenzione: **Usare solo olio o grassi liquidi particolarmente adatti alla frittura**

Sostituire l’olio o il grasso liquido quando:
- essi assumono un colore più scuro;
- aumenta la loro viscosità;
- si formano piccole bollicine che scompaiono con difficoltà (in presenza di grasso fresco, infatti, si formano grosse bolle che scompaiono rapidamente);
- i cibi fritti assumono un sapore o un odore rancidi, cattivi o anomali;
- si verificano emissioni di fumo più consistenti del solito.

PULIZIA E MANUTENZIONE - Sostituzione dei filtri

I filtri estraibili servono a ridurre l’odore emesso dalla friggitrice durante l’uso. Con il loro utilizzo, i filtri perdono tuttavia di efficacia. Si consiglia quindi di sostituirli regolarmente.

1. Svitare il coperchio di ventilazione.
2. Estrarre i filtri dal loro alloggiamento.
3. Inserire filtri nuovi nell’alloggiamento (avendo cura di inserire in basso il filtro bianco).
4. Riavvitare nuovamente il coperchio di ventilazione.



TUTELA DELL’AMBIENTE



- Gettare il materiale di imballaggio, come plastica e cartone, negli appositi contenitori.
- Una volta raggiunta la durata massima del prodotto, non smaltirlo alla stregua dei rifiuti generali, ma portarlo presso un punto di raccolta per il riciclo di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Prestare attenzione al simbolo sul prodotto, alle istruzioni per l’uso o all’imballaggio.
- I materiali possono essere riutilizzati come indicato. Grazie al riciclaggio, la trasformazione di materiali o altri metodi di utilizzo di vecchie apparecchiature contribuiscono in modo essenziale alla salvaguardia dell’ambiente.
- Rivolgersi al proprio comune per informazioni sul punto di raccolta più vicino.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Di seguito sono riportate le condizioni alle quali l'importatore fornisce la garanzia per il presente apparecchio per un periodo di 60 mesi a decorrere dalla data d'acquisto, a copertura dei difetti di materiale e/o di fabbricazione.

1. Durante la validità di tale periodo di garanzia non verrà addebitato alcun costo di manodopera o di materiale. Le riparazioni effettuate nel corso di validità della garanzia non prolungano la durata della stessa.
2. Le parti difettose o, in caso di sostituzione (cambio), l'apparecchio difettoso stesso divengono automaticamente proprietà dell'importatore.
3. Qualsiasi ricorso alla garanzia dovrà essere accompagnato dalla prova d'acquisto dell'azienda rivenditrice.
4. I ricorsi alla garanzia devono essere eseguiti presso il rivenditore ove l'apparecchio è stato acquistato o presso l'importatore.
5. La garanzia è valida esclusivamente per il primo acquirente e non è trasferibile.
6. La garanzia non si applica ai danni derivanti da:
   a. incidenti, uso improprio, usura e/o negligenza;
   b. erronea installazione e/o utilizzo in contrasto con le disposizioni normative, tecniche o di sicurezza vigenti;
   c. collegamento del prodotto a una tensione di rete diversa da quella indicata nella targhetta di identificazione;
   d. modifiche non autorizzate;
   e. riparazioni eseguite da terzi;
   f. trasporto eseguito in modo improprio privo dell'imballaggio o delle protezioni idonee.
7. Le presenti condizioni di garanzia non si applicano inoltre in caso di:
   a. perdite che si verificano durante il trasporto;
   b. rimozione o modifica del numero di serie dell'apparecchio.
8. Sono esclusi dalla garanzia i cavi, le spie luminose, le lampade e i componenti in vetro.
9. La garanzia non riconosce alcun diritto al risarcimento di eventuali danni al di là della mera sostituzione o riparazione delle parti difettose. In nessun caso l'importatore potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni consequenziali o per conseguenze di altro tipo verificatesi a causa delle apparecchiature da questi fornite o a esse correlate.
10. Per reclamare la garanzia, potete rivolgervi al vostro negoziante. Bestron offre anche la possibilità di far riparare l'apparecchio direttamente dal Centro assistenza Bestron. Tuttavia, non spedite mai l'apparecchio senza aver fatto le dovute considerazioni. Il pacco può infatti essere respinto e le eventuali spese sono a vostro carico. Contattate il Centro assistenza e vi diranno come imballare e spedire l'apparecchio.
11. L'apparecchio non è concepito per l'uso professionale.

SERVIZIO

Qualora dovesse verificarsi un guasto è possibile mettersi in contatto con il servizio clienti BESTRON: **www.bestron.com/service**

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Questo prodotto soddisfa i requisiti e le seguenti norme europee nel campo della sicurezza:

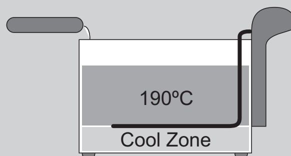
- Direttiva EMC 2004/108/EC
- Direttiva sulla bassa tensione 2006/95/EC

R. Neyman
Controllo qualità



LEA LAS INSTRUCCIONES DE USO CON DETENIMIENTO!

Esta freidora está equipada con una zona de calma. Las partículas de comida gratis se hunden a la zona fría que tiene una temperatura más baja que el resto del aceite. En la zona de enfriar las piezas no se quemarán y tu aceite o grasa líquida permanece saludable por más tiempo.



Por favor lea las instrucciones de seguridad siguientes para utilizar la zona Cool de una manera responsable.

Esta freidora sólo es adecuada para uso con aceite o grasa líquida y no con grasa sólida. Utilizar grasa sólida conlleva el riesgo de trampas de agua en la grasa que hará que se salpican violentamente cuando calienta.

Asegúrese de que el aceite caliente o grasa líquida nunca entra en contacto con agua o humedad. Esto resulta en situaciones muy peligrosas. Tome las siguientes medidas y lea este manual antes de usar este dispositivo:

- **Nunca use el aparato exterior**
- **No utilice nunca el aparato en habitaciones húmedas (como vertientes, baños, etc.)**
- **Nunca utilizar grasas sólidas (bloques)**
- **Solamente utilice aceite o grasas líquidas especialmente adecuadas para freír**
- **Retire el hielo de los alimentos congelados**
- **Alimentos debidamente secos antes de freírlas**

ALGUNAS PARTES DEL APARATO PEUDEN CALENTARSE, NO LAS TOQUE, PARA EVITAR QUEMADURAS.

Español

NORMAS DE SEGURIDAD - Generalidades

- Lea las instrucciones de uso con detenimiento y guárdelas cuidadosamente.
- Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años y arriba y personas con reducción capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimiento si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de forma segura y entender los riesgos que conllevan.
- Es preciso vigilar que los niños no jueguen con el aparato.
- Haga reparar el aparato únicamente por personal cualificado. No intente nunca repararlo usted mismo.

NORMAS DE SEGURIDAD - Electricidad y fuentes de calor

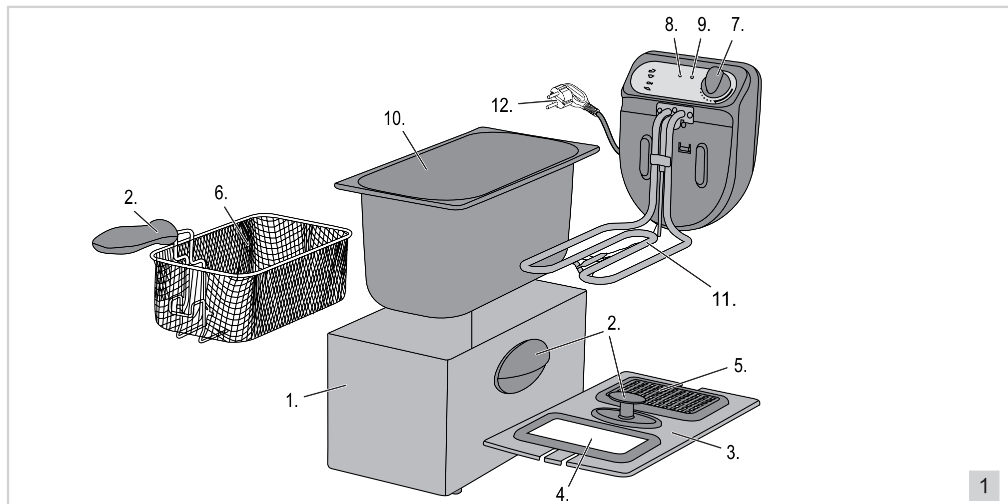
- Antes de utilizar el aparato, verifique que el voltaje de la red corresponda al voltaje indicado en la placa.
- Conecte el aparato únicamente a una toma con conexión a tierra.
- Desconecte siempre el aparato de la toma de corriente cuando no vaya a utilizarlo.
- Al retirar el enchufe de la toma de corriente, asegúrese de tirar del enchufe y no del cable.
- Verifique regularmente que el cable del aparato esté en buenas condiciones. No utilice el aparato si observa que el cable está dañado. Haga sustituir el cable deteriorado por personal de servicio cualificado.
- El cable del aparato es corto; esto con el fin de reducir el riesgo de que usted se enrede en él si queda colgando, vuelque la freidora y se queme con el aceite caliente.
- Algunas partes del aparato pueden calentarse. No las toque para evitar quemaduras.
- No use cables de extensión.
- Es indispensable que el aparato se pueda deshacer del calor que produce para evitar riesgos de incendio. Asegúrese de que éste esté completamente libre y de que no haga contacto con materiales inflamables. No cubra nunca el aparato.
- No use este aparato cerca de materiales inflamables.
- Procure que ni el aparato, ni el cable, ni el enchufe estén en contacto con fuentes de calor, por ejemplo, con una placa caliente de la cocina o una llama.
- Asegúrese de que ni la unidad, ni el cable, ni el enchufe están en contacto con el agua.

NORMAS DE SEGURIDAD - Uso

- No use nunca este aparato fuera del hogar.
- No utilice nunca el aparato en lugares húmedos.
- Colóquelo sobre una superficie plana, estable, resistente al calor, en un lugar donde no pueda caerse.
- No deje que el cable quede colgando por el borde del fregadero, la encimera, o una mesa.
- Asegúrese de que tiene las manos secas cuando toque el aparato, el cable o el enchufe.
- No recoja el aparato si éste ha caído en el agua. Retire inmediatamente el enchufe de la toma de alimentación. No vuelva a utilizarlo.
- Desconecte el aparato y retire el enchufe de la toma de corriente si se presentan fallos durante el uso, cuando quiera limpiarlo, para montar o desmontar un accesorio, o después de usarlo.
- No deje el aparato sin vigilancia mientras está en funcionamiento.
- No sumerja nunca la unidad, el enchufe, ni el cable en agua o en otro líquido.
- Procure que haya suficiente ventilación mientras está usando del aparato.
- No desplace nunca el aparato mientras esté caliente o encendido. Debe apagarlo primero y sólo podrá desplazarlo cuando se haya enfriado.
- Nunca debe encender la freidora si ésta no contiene la cantidad requerida de aceite o grasa líquida.
- Utilice únicamente grasa líquidas o aceites apropiados para freír alimentos. No use margarina normal, ni mantequilla.
- Al llenar la freidora de aceite o grasa líquida, tenga en cuenta el contenido mínimo y máximo, indicado por dos marcas “MIN” y “MAX” al interior de la freidora.
- Procure que los alimentos estén bien secos antes de introducirlos en la freidora. Los productos húmedos pueden hacer que el aceite o la grasa líquida caliente salpique con fuerza. Elimine, en la medida de lo posible, los restos de hielo de los alimentos congelados para evitar salpicaduras.
- No sobrellene el cestillo de alimentos.
- Después del uso limpie bien la parte exterior del aparato.
- El aparato no se puede poner en funcionamiento mediante un cronómetro externo ni con otro sistema separado con control remoto.

FUNCIONAMIENTO - Generalidades

El dispositivo está destinado sólo para uso doméstico y no para uso profesional.



1. Vivienda de dispositivo
2. Maneja material resistente al calor
3. Cubierta
4. Portilla
5. Filtro anti-olor
6. Freír la cesta
7. Selección de la temperatura
8. Acceso luz indicadora de apagado
9. Temperatura de la luz indicadora
10. cuenca del Interior
11. Elemento de calefacción
12. Cable con enchufe

FUNCIONAMIENTO - Uso por primera vez

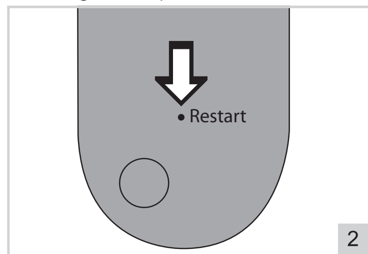
1. Quite el embalaje.
2. Limpie muy bien el aparato para eliminar cualquier resto de fabricación. Véase ‘Limpieza y mantenimiento’.
3. Llene la cubeta con aceite o grasa líquida. El nivel del aceite o de la grasa líquida debe estar entre las marcas ‘MIN’ y ‘MAX’ indicadas en la cubeta.

Atención: No use grasa sólida (bloques)
Atención: Sólo utilice aceite o grasas líquidas especialmente adecuadas para freír

FUNCIONAMIENTO - Protección contra el sobrecalentamiento

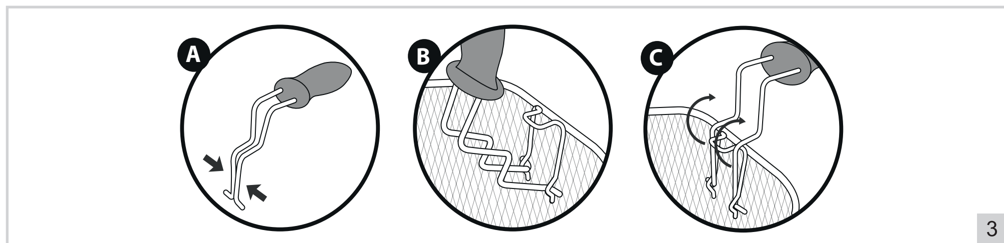
La freidora debe utilizarse únicamente cuando se ha llenado con aceite o grasa líquida. No encienda la freidora cuando está vacía o cuando no contiene suficiente aceite o grasa líquida. La freidora está equipada con una protección contra el sobrecalentamiento. Esta protección es activada, por ejemplo, cuando se utiliza la freidora sin o con cantidad insuficiente de aceite o grasa líquida. En tal caso, se debe poner a cero la freidora.

1. Apague la freidora botón ajuste de la temperatura completamente hacia la izquierda. Retire el enchufe de la toma de alimentación.
2. Deje enfriar el aparato completamente.
3. Reinicie el aparato presionando con un objeto fino y alargado (mínimo, de 6 cm) que no sea de metal en el pequeño orificio situado en la parte posterior del panel (véase la figura 2).



Español

FUNCIONAMIENTO - Colocación del mango



Atención! Para el uso seguro de la freidora, es extremadamente importante que el mango esté colocado correctamente

1. Por favor, encajar los extremos (3A) del mango en los ojos de la cesta
2. Mueva la palanca hacia arriba y presiónela hasta que encaje a la canasta (3B)
3. El mango está colocado correctamente y está listo para el uso seguro (3C)

FUNCIONAMIENTO - Freír

Con la freidora, puede freír productos a la temperatura que usted desee.

1. Colóquelo sobre una superficie plana, estable, resistente al calor
2. Abra la tapa de la freidora.
3. Saque el cestillo de la freidora.
4. Cierre la tapa.
5. Introduzca el enchufe en la toma de pared. Se enciende el piloto “on/off” (8).
6. Coloque el regulador del termostato en la posición deseada. Se enciende el piloto indicador de temperatura “heating” (9). Este piloto indica que se ha activado elemento calefactor y que aún no se ha alcanzado la temperatura deseada. Cuando el piloto “heating” se apaga, se ha alcanzado la temperatura deseada.

Atención: Asegúrese de secar tu comida, antes de freírlos.

Atención: Al ajustar la temperatura, tenga en cuenta el tipo de alimentos que va a freír.Los alimentos precocidos o prefritos (como las patatas fritas congeladas o croquetas de patatas) deben freírse a temperaturas más elevadas que los alimentos sin tratamiento previo. Consulte la Tabla 1 en 2 para conocer las temperaturas y los tiempos de freído.

7. Introduzca el cestillo con los productos en la freidora lentamente y cierre la tapa.
8. Cuando los productos estén hechos, abra la tapa completamente, de modo para no quemarse con los vapores que salen. Saque el cestillo de la freidora. El cestillo está provisto de un gancho, que permite colgar el cestillo del borde de la cubeta. De esta forma puede escurrirse, eliminándose el exceso de aceite. Después, sacuda con cuidado para colocar los fritos en un plato o una bandeja.
9. Cuando haya terminado de freír apague la freidora corriendo el mecanismo de encendido/apagado y ajuste de la temperatura completamente hacia la izquierda. Retire el enchufe de la toma de alimentación.



- Procure que los alimentos estén secos antes de freírlos. Los productos húmedos pueden hacer que el aceite o la grasa líquida caliente salpique con fuerza.
- No fría patatas para hornear en la freidora.
- No deben freírse patatas viejas o patatas que están germinando.
- No sobrellene el cestillo de alimentos.
- Se debe filtrar el aceite o la grasa líquida periódicamente para eliminar migas y partículas de alimentos.
- Proceda con gran cautela al llenar y vaciar la freidora/fondue y al abrir y cerrar la tapa. Los interiores de la tapa y de la cubeta están muy calientes y el vapor y las salpicaduras de grasa líquida o aceite caliente pueden causar quemaduras.

FUNCIONAMIENTO - Freír los alimentos

Por favor, tenga en cuenta que estos tiempos son aproximados. Los tiempos pueden variar dependiendo de la cantidad, calidad y preferencias personales. Si las instrucciones para freír se indican en el envase de los alimentos, por favor, siga las instrucciones para los mejores resultados.

Tabla 1.

	TIEMPO	LA TEMPERATURA
Papas a la Francesa *	Fase 1 6 – 8 min	160°
	Fase 2 6 – 8 min	190°
Calamares	9 – 11 min	150°
Camarón	8 – 10 min	150°
Pescadilla (filete)	6 – 8 min	150°
Albóndigas	8 – 10 min	170°
Muslos de pollo	8 – 10 min	180°

** Frescas papas a la Francesa deben ser fritos en dos fases. En primer lugar 6-8 minutos a 160 grados y luego 6-8 minutos a 190 grados.*

FUNCIONAMIENTO - Se fríen los alimentos congelados

Sumerja los alimentos congelados en la freidora y la temperatura disminuye rápidamente. Por lo tanto, utilizar una temperatura más alta es importante. El tiempo de fritura se reduce debido a esto.

Por favor, tenga en cuenta que estos tiempos son aproximados. Los tiempos pueden variar dependiendo de la cantidad, calidad y preferencias personales. Si las instrucciones para freír se indican en el envase de los alimentos, por favor, siga las instrucciones para los mejores resultados.

Tabla 2.

	TIEMPO	LA TEMPERATURA
Papas a la Francesa	7 – 9 min	190°
Nuggets de pollo	6 – 8 min	190°
Bocadillos	4 – 5 min	190°
Filete de pescado	6 – 7 min	180°
Muslos de pollo	5 – 6 min	180°

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie muy bien el aparato y las partes desarmables después de cada uso.

1. Apague la freidora botón combinado de encendido/apagado y ajuste de la temperatura completamente hacia la izquierda. Retire el enchufe de la toma de alimentación.
2. Deje enfriar la freidora.
3. Enrolle el cable y colóquelo en el espacio guardacable, en la parte trasera de la freidora.
4. Abra la tapa y saque el cestillo de la freidora.
5. Saque la cubeta interior de la freidora y vierta el aceite o la grasa líquida en un recipiente. El aceite o la grasa líquida de la freidora deben llevarse de preferencia al servicio de residuos de la municipalidad. Estos residuos pueden reutilizarse para otros fines.
6. Quite los restos de aceite con papel de cocina absorbente.
7. Limpie el interior de la cubeta, los tenedores y el cestillo a fondo con agua caliente, detergente líquido y una esponja no abrasiva. A continuación, séquelos bien.

8. Limpie la carcasa con un paño húmedo y eventualmente con un poco de detergente líquido. A continuación, séquela bien.
9. Vuelva a montar el aparato.

⚠ Verifique si Usted ha colocado correctamente el panel de mandos con los elementos térmicos. Si el panel no se introduce correctamente entre las guías, se acciona el dispositivo de protección y el aparato no se enciende.

10. Guarde el aparato en un lugar seco.

⚠
- Asegúrese de que el aparato no esté conectado a la red de alimentación eléctrica cuando vaya a limpiarlo.
- No use limpiadores fuertes ni abrasivos, ni objetos con filo (como cuchillos o cepillos con cerdas duras) para limpiar el aparato.
- No sumerja nunca la elemento calefactor en agua ni en ningún otro líquido, ni la sostenga debajo del chorro de agua del grifo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO - Sustittutión de aceite o grasa líquida

La calidad del aceite o de la grasa líquida se deteriora con cada uso del aparato. Por lo tanto, se debe sustituir el aceite o la grase periódicamente. Añadir aceite o grasa líquida no es solución para mejorar la calidad.Use aceite o grasa líquida de buena calidad.

Atención: No use grasa sólida (bloques)

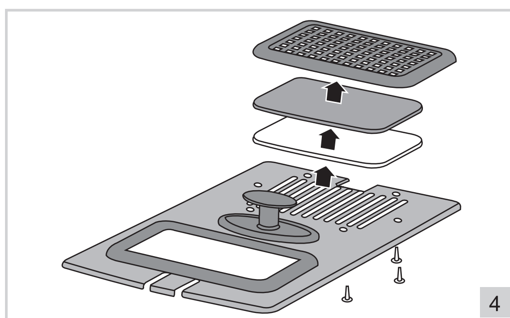
Atención: Sólo utilice aceite o grasas líquidas especialmente adecuadas para freír

Sustituya el aceite o la grasa líquida cuando:
- se oscurezca su color;
- se ponga de consistencia gruesa;
- se produzcan pequeñas burbujas que desaparecen lentamente; la grasa líquida nueva y limpia produce burbujas grandes que desaparecen rápidamente;
- los alimentos fritos tengan sabor u olor rancio o extraño;
- se produzca más humo de lo normal.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO - Sustitución de los filtros

Los filtros extraíbles tienen por objeto evitar la proliferación del olor durante el uso del aparato. Con el paso del tiempo esta propiedad disminuye. Por tal motivo sustitúyalos frecuentemente.

1. Desatornille la cubierta de ventilación y retírela.
2. Saque los filtros.
3. Coloque nuevos filtros (el filtro blanco va debajo).
4. Vuelva a colocar la cubierta de ventilación y apriete bien los tornillos.



MEDIO AMBIENTE



- Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en los contenedores destinados para ello.
- No tire este producto al final de su vida útil con los residuos domésticos normales, en su lugar llévelo a un centro de recolección para reutilización de aparatos eléctricos y electrónicos. Tenga en cuenta el símbolo que aparece en el aparato, el manual de instrucciones o el embalaje.
- Los materiales pueden reutilizarse como se ha indicado. Su ayuda para reutilización, procesamiento de materiales u otras formas de utilización de aparatos viejos es una contribución importante a la conservación de nuestro medio ambiente.
- Infórmese con las autoridades sobre los puntos de recolección en su localidad.

DISPOSICIONES DE GARANTÍA

Bajo las siguientes condiciones, y durante un período de 60 meses contado a partir de la fecha de compra, el importador otorgará garantía de este aparato por defectos ocasionados por deficiencias en la fabricación o en los materiales.

1. Durante el período de garantía mencionado no se cobrarán los costes de la mano de obra ni el material. Una reparación que tenga lugar durante el período de garantía no prolonga dicho período.
2. En caso de reemplazo, las piezas defectuosas o los aparatos defectuosos mismos pasarán automáticamente a propiedad del importador.
3. Toda reclamación por garantía deberá ir acompañada de la factura de compra de la empresa.
4. Toda reclamación por garantía deberá hacerse al distribuidor donde ha sido comprado el aparato o al importador.
5. La garantía es válida únicamente para el comprador y no es susceptible de transferencia.
6. La garantía no cubre los daños ocasionados por:
   a. accidentes, mala utilización, desgaste y/o descuido;
   b. mala instalación y/o uso en contradicción con las normas técnicas o de seguridad legales vigentes;
   c. conexión a una red eléctrica cuyo voltaje no corresponde al voltaje indicado en la placa;
   d. una modificación no autorizada;
   e. una reparación ejecutada por terceros;
   f. negligencia en el transporte del aparato sin el embalaje o protección adecuados.
7. No podrá apelarse a estas disposiciones de garantía en los siguientes casos:
   a. pérdida ocurrida durante el transporte;
   b. remoción o modificación del número de serie del aparato.
8. La garantía no cubre los cables, las bombillas, ni las partes de cristal.
9. La garantía no concede derecho a reclamar indemnización alguna por daños, diferente a la sustitución o reparación, respectivamente, de las partes defectuosas. El importador no podrá ser responsabilizado por daños consecuenciales o por cualquier otra clase de efectos causados por el aparato suministrado por él o que guarden relación con el mismo.
10. Para hacer valer la garantía. Puede acudir a la tienda donde compró el producto. Bestron también ofrece la posibilidad de entregar el aparato directamente al servicio técnico Bestron para su reparación. Pero no podrá enviarlo de cualquier manera. El paquete podría ser rechazado y los costes asociados correrían de su cuenta. Póngase en contacto con el servicio técnico, donde le indicarán cómo debe embalar y enviar el aparato.
11. Este aparato no es apto para uso profesional.

SERVICIO

Si se presenta un fallo inesperado, puede ponerse en contacto con el departamento de servicios de BESTRON: **www.bestron.com/service**

CERTIFICACIÓN DE CONFORMIDAD (CE)

Este producto satisface las disposiciones de las siguientes directivas de la Unión Europea en el marco de la seguridad:

- Directiva de compatibilidad electromagnética 2004/108/EC
- Directiva de bajo voltaje 2006/95/EC

R. Neyman
Control de calidad

